

## Sommaire

|                                                  |       |                                                      |       |
|--------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|-------|
| Consignes de sécurité .....                      | 2-7   | Cuisson combinée avec vapeur ..                      | 31-32 |
| L'élimination des équipements<br>usagés .....    | 7     | Cuisson combinée sans vapeur ..                      | 33-34 |
| Installation et raccordement .....               | 8     | Fonction Minuteur .....                              | 35-36 |
| Emplacement du four .....                        | 8     | Utilisation de la fonction d'ajout de<br>temps ..... | 36    |
| Consignes de sécurité<br>importantes .....       | 9-12  | Cuisson en plusieurs étapes .....                    | 37    |
| Accessoires du four .....                        | 13-14 | Programmes de réchauffage<br>Genius .....            | 38-39 |
| Les différentes parties du four .....            | 15-16 | Décongélation Turbo .....                            | 40-41 |
| Le panneau de commande .....                     | 17    | Programmes de préparation de<br>boissons auto .....  | 42    |
| Fenêtre d'affichage .....                        | 18    | Programmes de recuisson du pain ...                  | 43    |
| Les modes de cuisson .....                       | 18-19 | Programmes de cuisson<br>automatique .....           | 44-47 |
| Modes de cuisson combinés .....                  | 20    | Programmes menu junior .....                         | 48-51 |
| Mode d'emploi défilant .....                     | 21    | Programmes Cuisson Genius .....                      | 52-53 |
| Sélection haut/bas .....                         | 21    | Programmes de nettoyage .....                        | 54-55 |
| Affichage de l'heure .....                       | 22    | Nettoyage du réservoir d'eau .....                   | 56    |
| Verrouillage de sécurité enfant .....            | 22    | Programmes automatiques de<br>cuisson vapeur .....   | 57-60 |
| Cuisson et décongélation en<br>micro-ondes ..... | 23    | Questions et réponses .....                          | 61-62 |
| Le mode gril .....                               | 24-25 | Entretien de l'appareil .....                        | 63    |
| Cuisson par convection .....                     | 26-27 | Fiche Technique .....                                | 64    |
| Cuisson à la vapeur .....                        | 28-29 |                                                      |       |
| Jet vapeur .....                                 | 30    |                                                      |       |

## Consignes de sécurité

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente, y compris les jets de vapeur. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
- Avertissement ! Il est dangereux pour une personne non compétente de réaliser une opération d'entretien ou de réparation mettant en jeu le retrait d'un boîtier qui offre une protection contre l'exposition à l'énergie de micro-ondes. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.

## Consignes de sécurité

- Attention! Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
- Attention! Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- Attention! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée. Les enfants ne doivent pas toucher le boîtier extérieur qui reste chaud après l'utilisation du four.
- Ce four ne peut être utilisé que posé sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans un meuble ou une colonne. Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans un caisson.

### Utilisation sur un plan de travail:

- Le four doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Pour garantir un fonctionnement optimal, le four doit être suffisamment ventilé, avec par exemple un espacement de 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson,

## Consignes de sécurité

car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

- Si vous constatez l'émission de fumée ou la présence de flammes dans le four, appuyer sur la touche Arrêt/Annulation et laisser la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.
- Lorsque les boissons sont chauffées au micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des oeufs coques ou des oeufs durs dans votre **four à microondes**. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à nettoyer régulièrement l'intérieur du four, les joints ainsi que les surfaces adjacentes aux joints. En cas de salissures tenaces sur les parois, sur le fond du four, les joints ou les zones de joints de la porte, les essuyer avec un linge humide. Vous pouvez employer un détergent doux s'ils sont très sales. Il n'est pas conseillé d'utiliser des détergents agressifs ou des tampons abrasifs.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour fours traditionnels.**



## Consignes de sécurité

- Certains aliments émettent inévitablement des projections grasses sur les parois du four pendant la cuisson. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
- Attention ! Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes en mode **grill, convection, vapeur** et **combine**. Tenir les jeunes enfants de moins de 8 ans à l'écart. Les enfants doivent utiliser le four uniquement sous la supervision d'un adulte vu les hautes températures dégagées.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- Les parois extérieures du four et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode **gril, convection** et **combiné**. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Attention ! Cet appareil produit de la vapeur brûlante.
- Au cours ou juste après une cuisson utilisant le mode

## Consignes de sécurité

Vapeur, prenez garde en ouvrant la porte, de ne pas placer votre visage près du four. En effet, en ouvrant la porte, vous risqueriez de vous ébouillanter.

- Attention ! de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, vous risquez de vous brûler, utilisez des gants de protection
- Veuillez vous reporter à la page 13-14 pour une installation correcte des accessoires du plateau.
- Le four contient des résistances chauffantes situées en haut du four, un générateur de vapeur situé sur la gauche du four et un chauffage par convection en bas du four. Après l'utilisation des modes **gril**, **convection vapeur** et **combiné**, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les surfaces internes proches de la résistance à l'intérieur du four. **N.B. Après la cuisson, les accessoires du four sont également très chauds.**
- Le four à micro-ondes est uniquement destiné à réchauffer les aliments et boissons. Prenez des précautions lorsque vous réchauffez des aliments pauvres en eau, tels que les viennoiseries, chocolats, biscuits et pâtisseries. En effet, ces aliments peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer s'ils sont cuits pendant trop longtemps. Nous ne recommandons pas de réchauffer les aliments pauvres en eau tels que le popcorn ou les poppadums. Le séchage d'aliments, journaux ou vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides, coussins remplis de balles de son, bouillottes et autres objets similaires peut provoquer des risques de blessures, inflammation ou incendie.

## Consignes de sécurité

- La lampe du four doit être remplacée par un technicien agréé par le fabricant. **Ne pas** essayer d'enlever l'enveloppe extérieure du four.
- Avant toute utilisation du four, il vous faut installer la gouttière. Se reporter à la page 16 pour une installation correcte.
- Le rôle de la gouttière en plastique est de recueillir l'eau de condensation excédentaire en mode **vapeur** et **vapeur combine**. Il faut la vider après chaque utilisation du mode **vapeur** et **vapeur combine**.
- N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est cassé ou fendu. L'eau s'écoulant pourrait provoquer un court circuit et présenter un danger d'électrocution. Si le réservoir d'eau s'abîme d'une façon ou d'une autre, contactez votre revendeur.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter qu'il surchauffe.
- Le four doit être nettoyé à intervalles réguliers, et les miettes d'aliments doivent en être enlevées.

## L'élimination des équipements usagés



Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que les appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparés des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter

à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

## Installation et raccordement

### Examen de votre four

Déballiez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four endommagé.



### Remarque!

**Pour votre sécurité, il est  
Tres important que cet appareil  
Appareil soit correctement mis  
À la terre**

### Instructions pour la mise à la terre

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

### Précaution concernant la tension d'alimentation

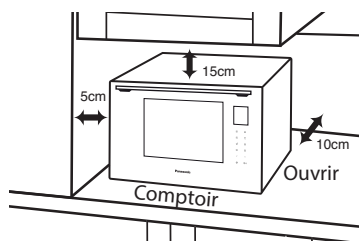
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

## Emplacement du four

Ce four ne peut être utilisé que posé sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans un meuble ou une colonne. Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans un caisson.

Si vous placez l'appareil sur un plan de travail

Le four doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au-dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Pour un bon fonctionnement, suffisamment d'air doit circuler autour du four : espace de 5 cm sur un côté, l'autre étant libre ; 15 cm d'espace au-dessus et 10 cm à l'arrière.



1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le haut du four. Si ces ouvertures sont obstruées pendant le fonctionnement, le four pourra surchauffer. Dans ce cas, le four sera protégé par un dispositif de sécurité thermique et le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.
10. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

## Consignes de sécurité importantes

### Lisez attentivement et à conserver pour référence future



Attention!

#### Consignes de sécurité importantes.

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les microondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est cassé ou fendu. L'eau s'écoulant pourrait provoquer un court circuit et présenter un danger d'électrocution. Si le réservoir d'eau s'abîme d'une façon ou d'une autre, contactez votre revendeur.

6. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
7. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.



Attention!

#### Cet appareil produit de la vapeur brûlante.

8. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente, y compris les jets de vapeur. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## Consignes de sécurité importantes

### Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Le four à micro-ondes est uniquement destiné à réchauffer les aliments et boissons. Prenez des précautions lorsque vous réchauffez des aliments pauvres en eau, tels que les viennoiseries, chocolats, biscuits et pâtisseries. En effet, ces aliments peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer s'ils sont cuits pendant trop longtemps. Nous ne recommandons pas de réchauffer les aliments pauvres en eau tels que le popcorn ou les poppadums. Le séchage d'aliments, journaux ou vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides, coussins remplis de balles de son, bouillottes et autres objets similaires peut provoquer des risques de blessures, inflammation ou incendie.
4. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode **microondes** ou **combine sans y placer préalablement des aliments**. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Cette consigne ne s'applique pas à la rubrique 1 de l'utilisation du gril.
6. Si vous constatez l'émission de fumée ou la présence de flammes dans le four, appuyer sur la touche Arrêt/Annulation et laisser la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
7. Au cours ou juste après une cuisson utilisant le mode Vapeur, prenez garde en ouvrant la porte, de ne

pas placer votre visage près du four. En effet, en ouvrant la porte, vous risqueriez de vous ébouillanter.



Attention!

**De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, vous risquez de vous brûler, utilisez des gants de protection.**

### Opération de chauffe

1. Avant d'utiliser les modes **convection, vapeur, grill** ou **combine** pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil à vide en mode **convection** à 230 °C pendant 10 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois que le four doit être utilisé à vide.



Attention ! Surfaces brûlantes

Les parois extérieures du four et la porte s'échauffent pendant la cuisson en mode vapeur/ combiné/ grill/convection.

2. Les parois extérieures du four et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode **convection, gril, vapeur** et **combiné**. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
3. Le four contient des résistances chauffantes situées en haut du four, un générateur de vapeur situé sur la gauche du four et un chauffage par convection en bas du four. Après l'utilisation des modes **convection, gril, vapeur** et **combiné**, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les surfaces internes proches de la résistance à l'intérieur du four. N.B. Après la cuisson, les accessoires du four sont également très chauds.

## Consignes de sécurité importantes



Attention! Surfaces brûlantes

**Lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.**

4. Si l'appareil fonctionne en mode **combine**, **gril** ou **chaleur tournante**, les parties accessibles peuvent être chaudes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart du four. Les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

### Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes pour refroidir les pièces électriques. Cela est normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés même si le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant ce temps.

### Le réservoir d'eau

N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est cassé ou fendu. L'eau s'écoulant pourrait provoquer un court circuit et présenter un danger d'électrocution. Si le réservoir d'eau s'abîme d'une façon ou d'une autre, contactez votre revendeur.

### Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

### Temps de cuisson

Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.

Commencez toujours par le temps de cuisson minimum: si un plat n'est pas

assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.



Remarque!

**Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.**

### Thermomètre à viande

Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

### Petites quantités de nourriture

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.

### OEufs

Ne cherchez pas à cuire des oeufs coques ou des oeufs durs dans votre **four à microondes**. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

### Percer

Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'oeuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le **four micro-ondes** afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

## Consignes de sécurité importantes

### Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

- a. Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
- b. Ne surchauffez pas les liquides.
- c. Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et à mi-cuisson.
- d. Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

### Papier/Plastique

Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.

Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

### Ustensiles/Papier aluminium

Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.

Evitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à microondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.

Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

### Biberons et aliments pour bébés

Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.

Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.



## Accessoires du four

### Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

#### Lèche-frite émaillée

1. La lèche-frite ne peut être utilisée qu'en mode **convection**, **gril** ou **vapeur**. Ne l'utilisez pas pour la cuisson en mode micro-ondes ou combiné avec micro-ondes.
2. Pour une cuisson par **chaleur tournante** sur 2 niveaux, il faut positionner la lèche-frite en niveau bas et l'étagère métallique en niveau haut.
3. Le poids maximal qui peut être placé sur la lèche-frite est de 4 kg (y compris le poids total des aliments et des plats).



Lèche-frite émaillée

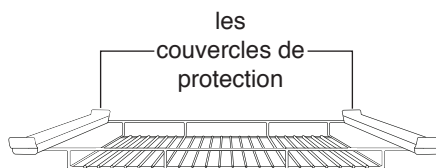
#### L'étagère métallique

1. L'étagère métallique peut s'utiliser en position haute ou moyenne pour **griller** ou cuire des aliments à la **vapeur**. Vous pouvez en position haute, moyenne ou basse pour la cuisson en mode **convection** ou **combiné**.
2. Ne pas utiliser de récipient métallique en contact direct sur l'étagère métallique en mode **combine** avec **micro-ondes**.
3. Ne pas utiliser l'étagère métallique en mode **micro-ondes** uniquement.
4. Le poids maximal qui peut être placé sur l'étagère métallique est de 4 kg (y compris le poids total des aliments et des plats).



Information importante  
pour l'utilisateur

**Veillez noter que les couvercles de protection sur l'étagère métallique sont conçus pour rester sur la grille au cours de son utilisation. Ce ne sont pas des emballages et ils ne doivent pas être jetés.**

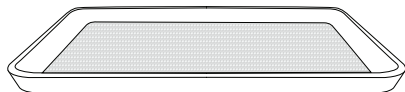


L'étagère métallique

## Accessoires du four

### Plateau en verre

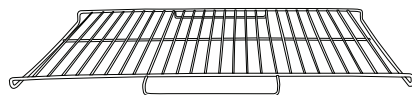
1. Le plateau en verre peut s'utiliser en bas du four uniquement pour la cuisson aux **micro-ondes**.
2. Le plateau en verre se pose sur la l'étagère métallique pour la cuisson en mode **combiné**.
3. Pour la cuisson **vapeur** des aliments peu volumineux, les poser sur le plateau en verre placé sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée.
4. Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le nettoyer ou de le plonger dans l'eau froide. Le choc thermique risquerait de le fendre ou de le briser.



Plateau en verre

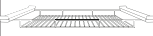
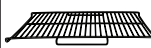
### Grille métallique

1. La grille métallique est posée dans la lèchefrite émaillée pour la cuisson **vapeur, grill, convection** ou **combinée** sans micro-ondes. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique.
2. Ne pas l'utiliser pour la cuisson en mode **micro-ondes** uniquement ou **combiné** avec **micro-ondes**.



Grille métallique

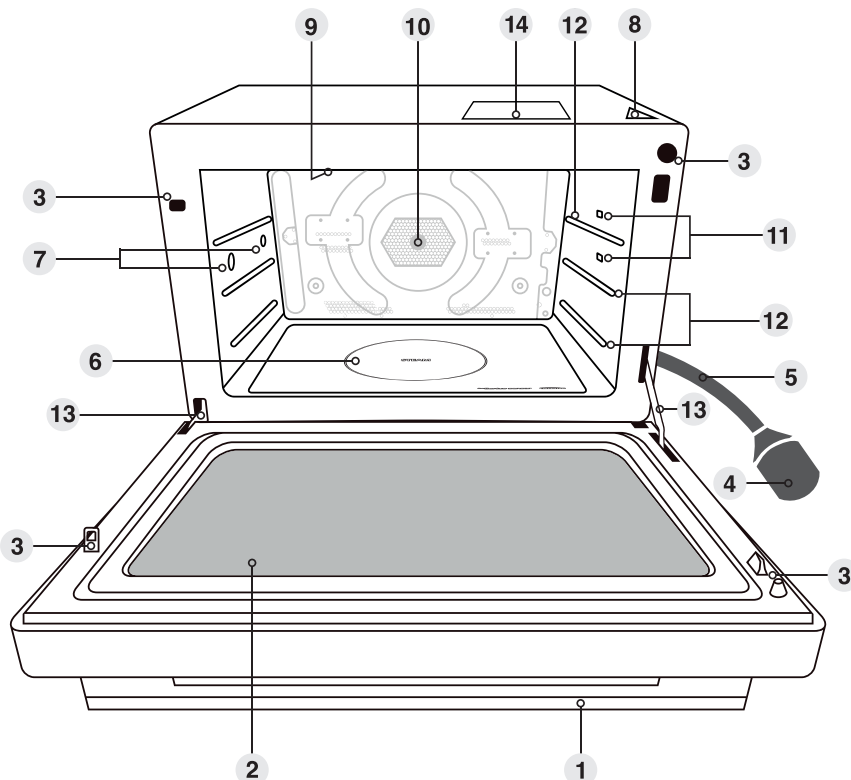
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

|                                                                  | L'étagère métallique                                                              | Plateau en verre                                                                  | Lèchefrite émaillée                                                               | Grille métallique                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  |  |  |  |  |
| <b>Micro-ondes</b>                                               | x                                                                                 | ✓                                                                                 | x                                                                                 | x                                                                                  |
| <b>Gril</b>                                                      | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| <b>Convection</b>                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| <b>Vapeur</b>                                                    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| <b>Vapeur + Micro-ondes</b><br>(Combi 1)                         | ✓*                                                                                | ✓                                                                                 | x                                                                                 | x                                                                                  |
| <b>Vapeur + Grill</b><br>(Combi 2)                               | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| <b>Vapeur + Convection</b><br>(Combi 3)                          | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| <b>Convection + Micro-ondes + Grill</b><br>(Combi 4, 5, 6, 7, 8) | ✓*                                                                                | ✓                                                                                 | x                                                                                 | x                                                                                  |
| <b>Convection + Micro-ondes</b><br>(Combi 9, 10, 11)             | ✓*                                                                                | ✓                                                                                 | x                                                                                 | x                                                                                  |
| <b>Grill + Convection</b><br>(Combi 12)                          | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |

\*: Les récipients métalliques ne doivent pas être mis en contact direct sur l'étagère métallique. Placer les mets directement sur l'étagère métallique ou directement sur un plateau en verre sur l'étagère métallique.

## Les différentes parties du four

- 1 Porte.** Tirer la poignée de la porte vers le bas pour ouvrir. Si vous ouvrez la porte pendant que le four est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra dès que la porte sera refermée et la touche Marche enfoncée. L'intérieur du four s'éclaire dès que l'on ouvre la porte.
- 2 Fenêtre du four**
- 3 Système de verrouillage de sécurité de la porte.** Pour prévenir toute blessure, ne pas insérer les doigts, un couteau, une cuillère, ou tout autre objet dans l'orifice de verrouillage.
- 4 Prise électrique**
- 5 Câble d'alimentation électrique**
- 6 Alimentation micro-ondes inférieure** (référez-vous à la page 23)
- 7 Sorties de vapeur**
- 8 Sticker d'avertissement**
- 9 Éléments du gril**
- 10 Chauffage de chaleur tournante**
- 11 Éclairage LED**  
L'intérieur du four s'éclaire dès que l'on ouvre la porte et pendant la cuisson.
- 12 Positions de la grille** (basse, moyenne ou haute)
- 13 Charnières.** Pour empêcher toute blessure lors de l'ouverture ou la fermeture de la porte, garder ses doigts à l'écart des charnières.
- 14 Étiquette Menus/Avertissements**  
Mettez en place l'étiquette Menus/Avertissements fournie.

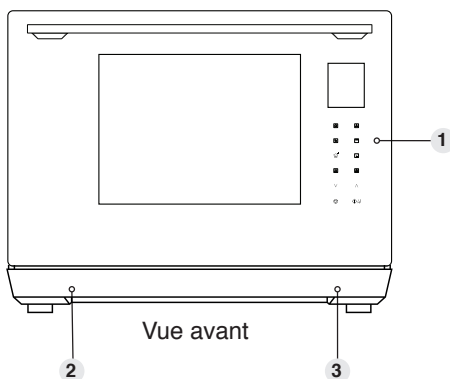


### Remarque

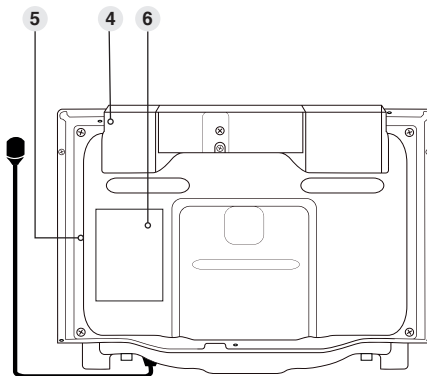
Ce schéma a valeur de référence uniquement.

## Les différentes parties du four

- 1 Panneau de commande digital
- 2 Bac de récupération d'eau
- 3 Réservoir d'eau (derrière le Bac de récupération d'eau)
- 4 Ouverture d'aération (Ne pas enlever).
- 5 Etiquette d'identification
- 6 Sticker d'avertissement



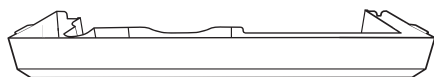
Vue avant



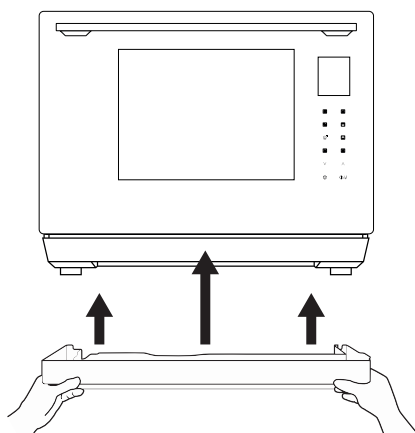
Vue arrière

### Bac de récupération d'eau

1. Avant d'utiliser le four, il est nécessaire d'installer le bac d'égouttement qui recueille l'excès d'eau pendant la cuisson. Ce bac doit être retiré et nettoyé à intervalles réguliers.
2. Installez le bac d'égouttement en le tenant des deux mains et en l'enclenchant sur les pieds avant du four.
3. Pour retirer le bac d'égouttement, tenez-le des deux mains et tirez-le doucement vers l'avant. Lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Remplacez-le en le réenclenchant sur les pieds du four.
4. **La gouttière ne passe pas au Lave-vaisselle.**



Bac de récupération d'eau



Repositionner le bac de récupération de l'eau en enclenchant les anneaux sur les pieds

### Réservoir d'eau

Vous trouverez les instructions relatives au réservoir d'eau à la page 29.

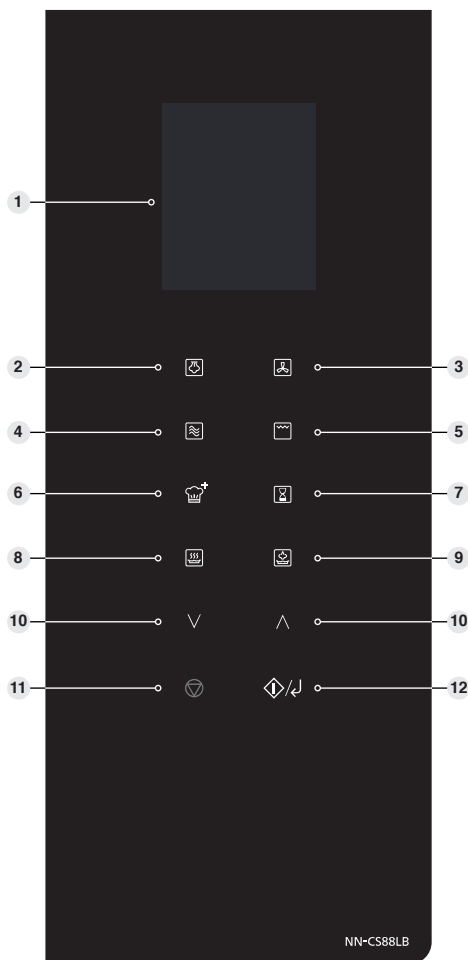


Réservoir d'eau



## Le panneau de commande

### NN-CS88LB



#### Bips sonores

Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Quand le four passe d'une fonction à une autre ou qu'un programme automatique vous rappelle de remuer ou de retourner les aliments, deux bips retentissent.

Une fois le préchauffage terminé, en mode **gril**, **chaleur tournante** ou **combine**, trois bips retentissent. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip, à 5 reprises.

- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Vapeur (pages 28-30)
- 3 Chaleur tournante (pages 26-27)
- 4 Micro-ondes (page 23)
- 5 Gril (pages 24-25)
- 6 Combiné (pages 31-34)
- 7 Minuterie (page 22, 35-36)
- 8 Turbo-cook (pages 38-55)
- 9 Auto Vapeur (pages 57-60)
- 10 Sélection haut/bas (page 21)  
Sélectionner le temps, le poids ou le menu auto en appuyant sur "V" / "A".

#### 11 Arrêt/annulation:

##### Avant la mise en marche:

Une pression efface vos instructions.

##### Pendant la cuisson :

Une pression sur la touche permet d'interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure ou deux points.

#### 12 Marche/Confirmation

Appuyer pour mettre le four en marche ou confirmer le réglage. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez appuyer sur la touche Marche/Confirmation pour poursuivre la cuisson.

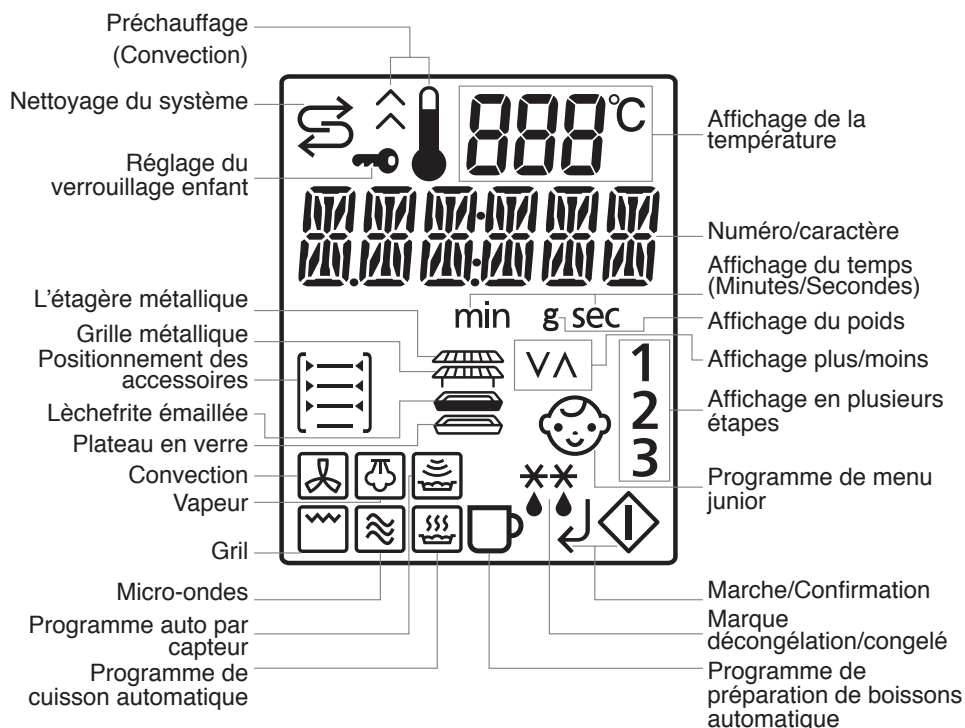
Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.



#### Remarque

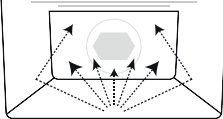
1. Le four passe en mode de veille une fois la dernière opération effectuée. Quand il est en mode de veille, la luminosité de l'écran diminue.
2. Quand il est en veille, il faut ouvrir puis fermer la porte du four avant de l'utiliser.
3. Si une opération est programmée et que la touche Marche/Confirmation n'est pas actionnée dans les 6 minutes, le four annule automatiquement l'opération. L'écran affiche à nouveau deux points ou le mode horloge.

## Fenêtre d'affichage

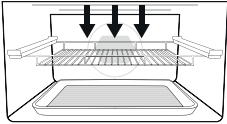
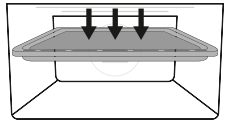
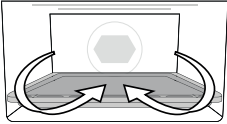
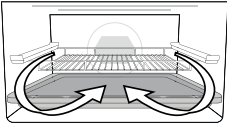
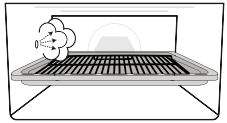
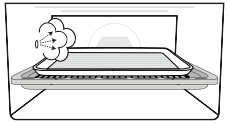
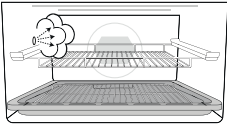


## Les modes de cuisson

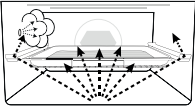
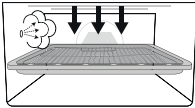
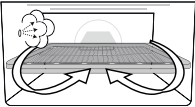
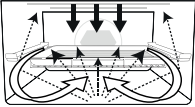
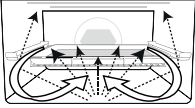
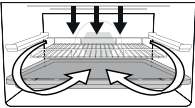
Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples. Vous pouvez varier les accessoires selon la recette ou le matériau et la taille du récipient utilisé. Consultez la section Recettes pour de plus amples informations.

| Les modes de cuisson                                                                                   | Utilisations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Accessoires                                                                                                       | Récipients                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Micro-ondes</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Décongélation</li> <li>Réchauffage</li> <li>Fonte : beurre, chocolat, fromage</li> <li>Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des oeufs.</li> <li>Réalisation de : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâte à choux, caramel, pâtes ou pains de poisson, de viandes, de légumes.</li> <li>Cuisson des pâtisseries contenant des oeufs, de la levure (4/4, génoise, cake, clafoutis, etc.) sans coloration.</li> </ul> | Utilisez le plateau en verre ou vos propres plats, assiettes ou bols en Pyrex®, directement dans le fond du four. | Transparent aux ondes.<br>pas de métal. |
|                                                                                                        | <b>Pas de préchauffage</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                   |                                         |

## Les modes de cuisson

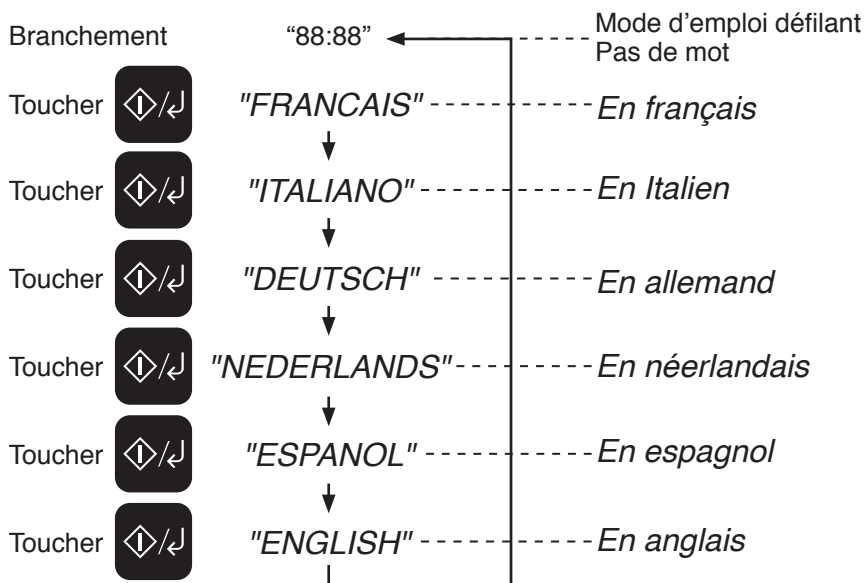
| Les modes de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Utilisations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Accessoires                                                                                                                                                                          | Récipients                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gril</b><br><br>                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grillades de viandes ou de poissons.</li> <li>Pain grillé.</li> <li>Finition des plats gratinés et des desserts meringués.</li> </ul> <p><b>Préchauffage nécessaire</b></p>                                                                                                                                                               | Étagère métallique ou lèchefrite émaillée. Si vous utilisez une étagère métallique, vous pouvez poser le plateau en verre au fond du four pour récupérer la graisse et les coulures. | Un plat métallique résistant à la chaleur peut être utilisé.                    |
| <b>Convection</b><br><br>(1 niveau)<br><br>(2 niveau)                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson de petites pièces nécessitant une cuisson courte : feuilletés, biscuits, choux, sablés, biscuit roulé.</li> <li>Cuissons particulières : soufflés, meringues, vol-au-vent, pain, brioches, savarin, pâte en croûte, etc.</li> <li>Cuisson des quiches, des pizzas et des tartes.</li> </ul> <p><b>Préchauffage nécessaire</b></p> | Plaque émaillée, plateau en verre et étagère métallique.                                                                                                                             | Résistant à la chaleur.<br>Métal autorisé.                                      |
| <b>Vapeur</b><br><br><br>(1 niveau)<br><br>(2 niveau) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson du poisson, des légumes, du poulet, du riz, des pommes de terre et des génioises.</li> </ul> <p><b>Pas de préchauffage</b></p>                                                                                                                                                                                                    | Grille métallique dans la lèchefrite émaillée. Pour les aliments peu volumineux, plateau en verre placé sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée.                        | Contenants en aluminium, en Pyrex® et en plastique adaptés à la cuisson vapeur. |

## Modes de cuisson combinés

| Les modes de cuisson                                                                                                                               | Utilisations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Accessoires                                                                                             | Récipients                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vapeur + Micro-ondes</b><br>(Combi 1)<br>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson du poisson, des légumes, du poulet, du riz et des pommes de terre.</li> </ul> <p><b>Pas de préchauffage</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Plateau en verre sur l'étagère métallique ou plateau en verre au fond du four.                          | Compatible avec les micro-ondes.                                                                                                                                                   |
| <b>Gril + Vapeur</b><br>(Combi 2)<br>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gratins</li> <li>Brochettes</li> <li>Gâteaux</li> <li>Tartes</li> <li>Soufflés</li> <li>Poissons entiers</li> </ul> <p><b>Pas de préchauffage pour Combi 2</b><br/><b>Préchauffage conseillé pour Combi 3</b></p>                                                                                                                                                                                          | Grille métallique dans la lèche-frite émaillée.                                                         | Vous pouvez utiliser un plat métallique résistant à la chaleur                                                                                                                     |
| <b>Convection + Vapeur</b><br>(Combi 3)<br>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                    |
| <b>Gril + Convection + Micro-ondes</b><br>(Combi 4,5,6,7,8)<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes et volailles rôties.</li> <li>Décongélation et réchauffage des aliments nécessitant une chaleur extérieure (quiche, pizza, pain, viennoiserie, gratin.)</li> <li>Cuisson des gratins de viande, de féculents ou de légumes.</li> <li>Cuisson des gâteaux contenant des œufs ou de la levure avec coloration extérieure, des quiches et des tartes.</li> </ul> <p><b>Préchauffage conseillé</b></p> | étagère métallique et/ou plaque de verre.                                                               | Micro-ondable et résistant à la chaleur. Moule métallique à utiliser sur le plateau en verre sur l'étagère métallique uniquement.<br><b>NE PAS UTILISER</b> de moules à charnière. |
| <b>Convection + Micro-ondes</b><br>(Combi 9,10,11)<br>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                    |
| <b>Gril + Convection</b><br>(Combi 12)<br>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de viandes rouges, steak épais (côte de bœuf, entrecôte)</li> <li>Cuisson du poisson</li> </ul> <p><b>Préchauffage nécessaire</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                 | Étagère métallique et lèche-frite émaillée, plateau en verre au fond du four utilisé comme lèche-frite. | Résistant à la chaleur. Métal autorisé.                                                                                                                                            |



## Mode d'emploi défilant



Ces modèles ont une fonction unique d'affichage de mode d'emploi défilant pour vous aider à utiliser votre micro-ondes. Une fois le branchement effectué, pressez la touche Marche/Confirmation une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Puis, au fur et à mesure que vous presserez les touches, l'affichage fera apparaître l'instruction suivante pour vous aider à utiliser votre four. Vous pouvez aussi débrancher et rebrancher le four si vous désirez utiliser une autre langue.

Appuyer 4 fois de suite sur la touche Minuteur pour éteindre le guide d'instructions. Pour le remettre en marche, appuyer de nouveau 4 fois de suite sur la touche Minuteur.

## Sélection haut/bas

Sélectionner le temps, le poids ou le menu auto en appuyant sur "√" / "∧". Le temps, le poids ou le numéro du menu auto apparaît dans la fenêtre d'affichage. Le temps et le poids peuvent être modifiés rapidement avec le pavé "√" / "∧".



- **Réglage du temps :**  
Pour régler le temps de cuisson ou l'horloge. Utilisez le pavé pour la fonction Ajouter du temps (voir page 36)
- **Réglage du poids :**  
Pour régler le poids des aliments pour les programmes de cuisson et de cuisson vapeur automatiques (voir les pages 40-51 et 57-60).
- **Réglage des programmes auto :**  
Pour sélectionner le menu auto.
- **Réglage Plus/Moins :**  
Pour régler plus/moins pour les programmes auto par capteur (voir pages 38-39 et 52-53).

## Affichage de l'heure

Lorsque vous branchez le four, "88:88" apparaît dans le fenêtr d'affichage.



**Appuyez deux fois sur la Minuterie/Horloge.**

**Sélectionnez le temps en appuyant sur "V" / "^".** Le temps apparaît sur l'affichage et les deux points clignotent.

**Appuyez sur la Minuterie/Horloge.** Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.



### Remarque

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.
3. Une pression augmente ou réduit le temps d'une minute. Vous pouvez aussi modifier le temps rapidement en maintenant "V" / "^" appuyé.
4. Ce four a une horloge de 24 H.

## Verrouillage de sécurité enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez activer le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou le deux-points (:) est affiché.

**Pour l'activer:**



**Appuyez trois fois sur Marche/Confirmation.**

L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et  apparaît.

**Pour le désactiver:**



**Presser 3 fois la touche Arrêt/Annulation.** L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.



### Remarque

1. Pour activer ou annuler le verrouillage enfant, il faut appuyer 3 fois sur Marche/Confirmation ou Arrêt/Annulation dans un délai de 10 secondes.

## Cuisson et décongélation en micro-ondes

Il ya 7 différents niveaux de puissance micro-ondes disponibles (voir le tableau ci-dessous).



**Presser Micro-ondes**  
pour sélectionner le niveau de puissance souhaitée. L'indicateur micro-ondes est éclairé.



**Sélectionnez le temps** de cuisson en appuyant sur "V" / "^".

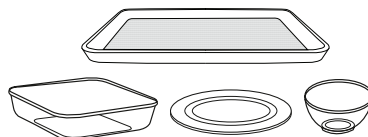


**Appuyez sur Marche/Confirmation.**  
Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera

| Pressions   | Puissance         | Watts      | Durée maximum |
|-------------|-------------------|------------|---------------|
| 1 pression  | Fort              | 1000 Watts | 30 mins       |
| 2 pressions | Moyen - Élevé     | 800 Watts  | 1 h 30 mins   |
| 3 pressions | Décongélation **  | 270 Watts  | 1 h 30 mins   |
| 4 pressions | Moyen             | 600 Watts  | 1 h 30 mins   |
| 5 pressions | Doux              | 440 Watts  | 1 h 30 mins   |
| 6 pressions | Mijotage          | 300 Watts  | 1 h 30 mins   |
| 7 pressions | Maintien au chaud | 100 Watts  | 1 h 30 mins   |

Utilisation des plats/accessoires :

Utilisez le plateau en verre ou vos propres plats, assiettes ou bols en Pyrex® recouverts d'un couvercle ou d'un film percé directement en bas du four. Ne placez rien directement en bas du four.



### Remarque

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 37.
2. Il est possible de programmer un temps de repos après une cuisson au micro-ondes et le réglage de l'heure. Il est possible de programmer un délai pour le début de la cuisson avant le réglage de la puissance des micro-ondes et du temps. Reportez-vous à l'utilisation de la minuterie à la page 35.
3. Vous pouvez modifier le temps en cours de cuisson, si nécessaire. Appuyez sur "V" / "^" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes.
4. La durée maximale réglable à la puissance Max est de 30 minutes. Pour tous les autres niveaux de puissance, la durée maximale réglable est de 1 heure et 30 minutes.
5. **Ne pas** tenter d'utiliser le mode **micro-ondes** seul lorsqu'il y a un accessoire métallique dans le four.
6. Pour obtenir les durées de décongélation manuelle, consultez le tableau de décongélation dans les recettes, pages 24-25.

### Technologie des Micro-ondes par la sole

Il est à noter que ce four utilise la technologie de diffusion par la sole, qui diffère sensiblement de la diffusion latérale avec plateau tournant et ménage un plus grand espace pour vos plats de cuisson. Ce type de répartition par la sole peut produire en mode Micro-ondes, des temps de cuisson différents de ceux nécessaires avec un autre mode de diffusion. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous alarmer. Reportez-vous aux durées indiquées dans les tableaux de réchauffage et de cuisson de votre manuel de cuisson.

## Le mode gril

Il ya 3 paramètres Gril différents disponibles.



- 1 pression Gril 1 (fort)
- 2 pressions Gril 2 (moyen)
- 3 pressions Gril 3 (faible)

**Presser la touche Gril** une, deux ou trois fois pour sélectionner la puissance de gril souhaitée.



**Appuyez sur Marche/Confirmation pour préchauffer.** Un "P" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, un bip retentit et le "P" clignote. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur. **\*Passer cette étape quand le préchauffage n'est pas nécessaire.**

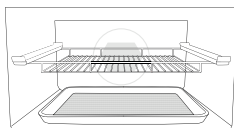


**Sélectionnez le temps de cuisson** en appuyant sur "V" / "^". Le temps maximum de cuisson est de 1 h 30 minutes.



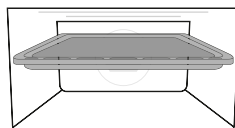
**Appuyez sur Marche/Confirmation.** La durée commence à décroître dans l'affichage.

Accessoire utilisé:



*Placez les aliments sur l'étagère métallique au niveau haut ou moyen dans le four.*

*Posez le plateau en verre en bas du four pour récupérer les projections ou les suintements de graisse.*



*Pour griller les aliments peu volumineux, utilisez la lèchefrite émaillée à la position haute ou moyenne.*

## Le mode gril



### Remarque

1. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
2. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
3. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode **gril**.
4. La plupart des aliments demandent à être retournés à mi-cuisson. Quand vous retournez les aliments, ouvrez la porte du four et retirez soigneusement les accessoires à l'aide de maniques.
5. Une fois terminé, remettez les aliments dans le four et fermez la porte. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur Marche/Confirmation.
6. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes..
7. Vous pouvez modifier le temps en cours de cuisson, si nécessaire. Appuyez sur "√" / "∧" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué "√" / "∧" par tranches d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes.



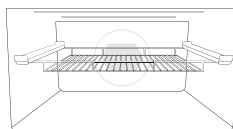
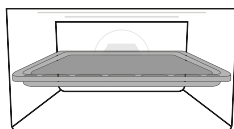
### Attention!

Utiliser des gants de protection pour retirer les accessoires. Ne jamais toucher la vitre extérieure ou les pièces métalliques de l'intérieur de la porte ou du four quand vous placez ou retirez les aliments, ceci en raison des températures élevées générées.

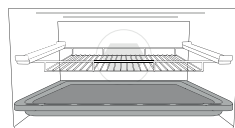
## Cuisson par convection

Cette touche offre un choix de températures du four de 30 à 230 °C par tranches de 10 °C. Pour la sélection rapide des températures de cuisson les plus fréquemment utilisées, les températures commencent à 150 °C et vont jusqu'à 230 °C puis à 30 °C. Le four ne peut pas être préchauffé à 30-60 °C.

Accessoire utilisé :



Pour la cuisson par **convection** à 1 niveau, utilisez la plaque émaillée ou l'étagère métallique en position moyenne ou basse.



Pour une cuisson **convection** au niveau 2, il faut positionner la lèchefrite émaillée au niveau bas et l'étagère métallique au niveau haut.

Veuillez consulter les tableaux de cuisson et les recettes dans le livre de recettes.



**Sélectionnez la température de convection désirée.**

**Appuyez sur Marche/Confirmation pour préchauffer.** Un "P" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, un bip retentit et le "P" clignote. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.

**\* Passer cette étape quand le préchauffage n'est pas nécessaire.**

**En fin de préchauffage, enfournez le plat.**



**Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur "V" / "^" (jusqu'à 9 heures).**

**Appuyez sur Marche/Confirmation.**



**Remarque**

Le four ne peut pas préchauffer à 30 °C - 60 °C.

## Cuisson par convection



### Remarque sur le préchauffage

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois celui-ci terminé, le four émet 3 bips sonores et le « P » clignote à l'écran. Si vous n'ouvrez pas la porte suite au préchauffage, le four maintient la température sélectionnée pendant 30 minutes. Après 30 minutes, y compris le temps de préchauffage, le four s'arrête automatiquement et l'affichage revient aux deux points ou à l'heure.
2. Si vous voulez cuire un plat sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de la température et appuyez sur la touche Marche/Confirmation.

Français



### Remarque

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez modifier le temps en cours de cuisson, si nécessaire. Appuyez sur "√" / "∧" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes.
4. Après le préchauffage, vous pouvez afficher et modifier la température. Appuyez une fois sur la touche Convection pour afficher la température. Pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en appuyant sur Convection.
5. Selon la recette, il vous faudra préchauffer avec ou sans les plaques en place. Vous référer aux recettes. Les plaques sont idéales pour la cuisson par fournées et pour les préparations dans de grands plats.
6. Pendant le préchauffage, l'écran affiche la température réelle à l'intérieur du four. La température actuelle n'est pas affichée tant qu'elle n'a pas atteint 70 °C. Pour changer la température pendant la cuisson, appuyez sur Convection.
7. Tournez les accessoires de 180° à mi-cuisson pour obtenir un résultat de cuisson plus homogène.



### Attention!

Mettez toujours des gants de protection pour enfourner ou retirer le Plat ou les accessoires en fin de cuisson. Le four et les accessoires Seront très chauds.

## Cuisson à la vapeur

**Vous pouvez programmer le four comme un cuiseur vapeur pour la cuisson des légumes, du poisson, du poulet et du riz. 2 réglages vapeur sont disponibles.**

|                                                                                   | Pressions   | Puissance      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|  | 1 pression  | Vapeur 1 (Max) |
|                                                                                   | 2 pressions | Vapeur 2 (bas) |



**Appuyez sur Vapeur** jusqu'à ce que le niveau de puissance recherché s'affiche.



**Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur "V" / "^".** Le temps maximum de cuisson est de 30 minutes.

**Appuyez sur Marche/Confirmation.**

Le programme de cuisson démarre et la durée affichée commence le compte à rebours.

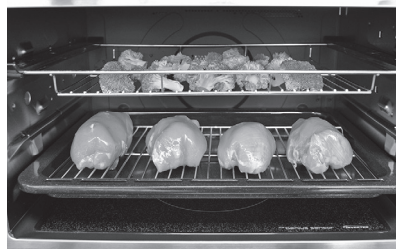
Oven Accessories to Use:

### Niveau Vapeur 1

Pendant la cuisson vapeur des aliments, la grille métallique est posée dans la lèchefrite émaillée à la position moyenne. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique. Pour la cuisson vapeur des aliments peu volumineux, les poser sur le plateau en verre placé sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée.

### Niveau Vapeur 2

Pour le premier niveau, mettez les aliments sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse. Pour le deuxième niveau, mettez les aliments, sur l'étagère métallique à la position haute.



### Remarque

1. Remplir le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction vapeur.
2. La durée maximum de fonctionnement du mode Vapeur est de 30 minutes. Si vous désirez utiliser ce mode pour une durée plus longue, il vous faudra remplir de nouveau le réservoir d'eau et répéter les opérations ci-dessus.
3. Si le réservoir vient à se vider en cours de cuisson, le four arrête la cuisson. L'afficheur vous indique qu'il faut remplir le réservoir. Après l'avoir fait, remettez le réservoir en place et pressez sur Marche/Confirmation. Le four ne poursuivra la cuisson que si le réservoir d'eau a été à nouveau rempli et la touche Marche/Confirmation actionnée.
4. Vous pouvez modifier le temps en cours de cuisson, si nécessaire. Appuyez sur "V" / "^" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes.
5. On peut remplir le réservoir en cours de cuisson sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche Arrêt/ Annuler au préalable.
6. Vous devez essuyer le résidu d'eau à l'intérieur du four après la cuisson vapeur.



## Cuisson à la vapeur



Attention!

**Les accessoires et le four deviendront très chauds. Utilisez des maniques.**

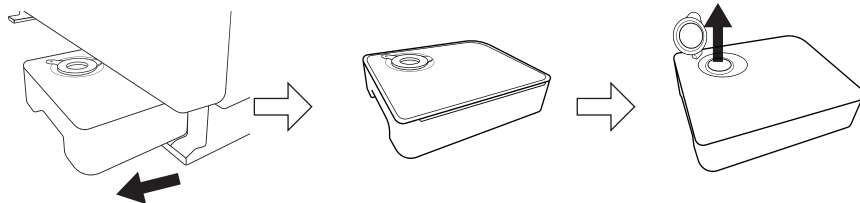
**En retirant du four les aliments ou les accessoires de cuisson, des gouttes d'eau chaude peuvent tomber de la voute.**

**De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, n'y mettez pas vos mains nues ! Vous risquez de vous brûler ! Utilisez des maniques.**

**Prenez garde lors du retrait du bac d'égouttement. Essayez l'eau s'égouttant à gauche du four. Cela est normal.**

Français

Instructions relatives au réservoir d'eau

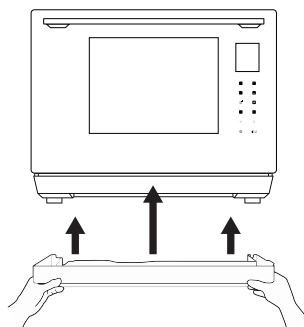


Retirez délicatement le réservoir d'eau. Otez le couvercle et remplissez le réservoir avec l'eau du robinet (n'employez pas d'eau minérale). Remplacez le couvercle et remettez le réservoir en place. Veillez au bon ajustement du couvercle et du réservoir dans son emplacement, pour éviter tout risque de fuite. Il est conseillé de laver le réservoir à l'eau tiède une fois par semaine.

### Directives

1. Il n'y a pas de micro-ondes pour le programme **vapeur** seule.
2. Utilisez les accessoires fournis, comme expliqué ci-dessus.
3. Le mode **vapeur** fonctionne uniquement avec la porte du four fermée.
4. **Au cours et juste après une cuisson en mode vapeur, n'ouvrez pas la porte lorsque votre visage est près du four. En effet, en ouvrant la porte, la vapeur pourrait vous brûler.**
5. **Mettez toujours des maniques pour retirer les aliments et les accessoires après une cuisson vapeur, car ils seront très chauds.**
4. Après chaque cuisson Vapeur, retirez précautionneusement la gouttière située devant le four afin

de la vider. Tirez-la doucement vers l'avant en le tenant à deux mains. Une fois vidée, lavez-la à l'eau tiède savonneuse. Remettez-la en position en encliquetant les anneaux sur les pieds avant du four.



Remettez le bac de récupération de l'eau en position en encliquetant les anneaux sur les pieds.

## Jet vapeur

Cette fonctionnalité vous permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson (pendant jusqu'à 3 minutes). Les modes suivants peuvent utiliser un jet vapeur - micro-ondes, gril, convection et combiné, niveaux 4-12. L'ajout de vapeur pendant la cuisson améliore la répartition de la chaleur et facilite le processus de levée des pains, des gâteaux et des pâtisseries.

Réglez et utilisez le programme souhaité.



Optionnel

Quand vous souhaitez obtenir de la vapeur, maintenez le bouton Vapeur enfoncé pendant 2 secondes pour ajouter 1 minute de vapeur.

Si vous souhaitez ajouter 2 ou 3 minutes, appuyez sur Vapeur une ou deux fois dans les 3 secondes après l'étape 2. Le temps restant affiché inclut le temps du jet de vapeur.



### Remarque

1. Le jet de vapeur n'est pas disponible en mode de préchauffage.
2. Remplissez le réservoir d'eau avant d'utiliser le jet vapeur.
3. Le programme d'origine continue son compte à rebours pendant l'utilisation du jet vapeur.
4. La durée du jet vapeur ne peut pas dépasser la durée de cuisson restante.
5. Si vous ajoutez 2 ou 3 minutes, la touche Vapeur doit être actionnée une ou deux dans un délai de 3 secondes.
6. Vous ne pouvez pas changer la température et la durée de cuisson par convection pendant le jet vapeur.



### Avertissements

**Les accessoires et le four deviendront très chauds. Utilisez des maniques.**

**En retirant du four les aliments ou les accessoires de cuisson, des gouttes d'eau chaude peuvent tomber de la voute.**

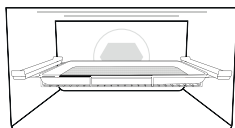
**De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, n'y mettez pas vos mains nues ! Vous risquez de vous brûler ! Utilisez des maniques.**

| Aliment              | Mode de cuisson | Jet de vapeur                                           |
|----------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|
| Pâtisseries          | Convection      | $\frac{2}{3}$ durée totale, ajouter 3 min Jet de vapeur |
| Pain                 | Convection      | $\frac{2}{3}$ durée totale, ajouter 3 min Jet de vapeur |
| Génoises             | Convection      | $\frac{1}{2}$ durée totale, ajouter 3 min Jet de vapeur |
| Petits pains préculs | Combi 12        | $\frac{2}{3}$ durée totale, ajouter 3 min Jet de vapeur |

## Cuisson combinée avec vapeur

**Vous pouvez utiliser de la vapeur pour faire cuire des aliments, en même temps que le mode micro-ondes, grill ou convection. L'utilisation de la vapeur réduit souvent les durées de cuisson traditionnelles au four et gardent les aliments moelleux.**

Accessoire utilisé :



### **Combi 1**

*Plateau en verre sur l'étagère métallique à la position moyenne*



### **Combi 2 ou Combi 3**

*Grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse ou moyenne*



### **Appuyez sur Combinaison**

Appuyez sur Combinaison jusqu'à ce que le niveau que vous souhaitez apparaisse dans la fenêtre d'affichage (voir le tableau ci-dessous).

| Cliquez  | Niveau Combi | Type de combinaison          | Utilisations                                                                   |
|----------|--------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Une fois | Combi 1      | Vapeur 1 + MWO 440 W (bas)   | Légumes frais, légumes surgelés, fruits, purée, légumes en conserve, desserts. |
| 2 fois   | Combi 2      | Vapeur 1 + Gril 1 (haut)     | Poisson et poulet avec peau                                                    |
| 3 fois   | Combi 3      | Vapeur 1 + Convection 190 °C | Pâte à pain et choux maison                                                    |



**Appuyer si préchauffage**  
(uniquement pour Combi 3)



**Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur "V" / "Λ"** Le temps de cuisson maximum est de 30 minutes.



**Appuyez sur Marche/Confirmation.** Le décompte s'affiche à l'écran.

## Cuisson combinée avec vapeur



### Remarque

1. La durée maximum de cuisson en utilisant ce mode est de 30 minutes. Si vous désirez utiliser ce mode pour une durée plus longue, il vous faudra remplir de nouveau le réservoir d'eau et répéter les opérations ci-dessus.
2. Si le réservoir vient à se vider en cours de cuisson, le four arrête la cuisson. L'afficheur vous indique qu'il faut remplir le réservoir. Après l'avoir fait, remettez le réservoir en place et pressez sur Marche/Confirmation. Le four ne poursuivra la cuisson que si le réservoir d'eau a été à nouveau rempli et la touche Marche/Confirmation actionnée.
3. Le préchauffage n'est pas disponible avec Combi 1 ou Combi 2.
4. Vous pouvez modifier le temps en cours de cuisson, si nécessaire. Appuyez sur "√" / "∧" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes.
5. On peut remplir le réservoir en cours de cuisson sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche Arrêt/Annuler au préalable.
6. Vous devez essuyer le résidu d'eau à l'intérieur du four après la cuisson vapeur.

### Directives

1. **Au cours et juste après une cuisson en mode vapeur, n'ouvrez pas la porte lorsque votre visage est près du four. En effet, en ouvrant la porte, la vapeur pourrait vous brûler.**
2. **Mettez toujours des maniques pour retirer les aliments et les accessoires après la cuisson, car ils seront très chauds.**
3. **Après chaque cuisson vapeur, retirez précautionneusement la gouttière située devant le four afin de la vider. Tirez-la doucement vers l'avant en le tenant à deux mains. Une fois vidée, lavez-la à l'eau tiède savonneuse. Remettez-la en position en encliquetant les anneaux sur les pieds avant du four. (Voir la page 16)**



### Attention!

**Les accessoires et le four deviendront très chauds. Utilisez des maniques.**

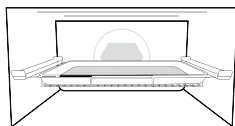
**En retirant du four les aliments ou les accessoires de cuisson, des gouttes d'eau chaude peuvent tomber de la voute.**

**De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, n'y mettez pas vos mains nues ! Vous risquez de vous brûler ! Utilisez des maniques.**

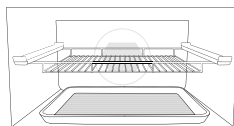
## Cuisson combinée sans vapeur

Il y a 9 réglages combinés sans vapeur. La cuisson combinée est idéale pour de nombreux aliments. La puissance micro-ondes permet une cuisson rapide, tandis que la convection ou le gril dore et gratine les aliments. Tout cela se fait simultanément, ce qui fait que la plupart des aliments sont cuits en la moitié ou les deux tiers du temps de cuisson habituel.

Accessoire utilisé :



Utiliser l'étagère métallique à la position moyenne ou basse. Disposez les aliments peu volumineux sur le plateau en verre posé sur l'étagère métallique. Veuillez consulter les tableaux de cuisson et les recettes dans le livre de recettes.



Mettez les aliments directement sur l'étagère métallique avec le plateau en verre au fond du four.



### Appuyez sur Combinaison

Appuyez sur Combinaison jusqu'à ce que le niveau que vous souhaitez apparaisse dans la fenêtre d'affichage (voir le tableau ci-dessous)



### Appuyer si préchauffage



Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur "V" / "Λ". Le temps maximum de cuisson est de 9 heures.



Appuyez sur Marche/Confirmation. Le décompte s'affiche à l'écran.

| Cliquez | Niveau Combi | Type de combinaison                                      | Utilisations                                                                               |
|---------|--------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 fois  | Combi 4      | Convection 230 °C + Gril 1 (haut) + 300 W (mijotage)     | Lasagnes, gratins, pizzas                                                                  |
| 5 fois  | Combi 5      | Convection 230 °C + Gril 2 (moyen) + 300 W (mijotage)    | Tourtes et pâtisseries                                                                     |
| 6 fois  | Combi 6      | Convection 230 °C + Gril 2 (moyen) + 100 W (réchauffage) | Feuilletés saucisse, rouleaux de printemps, poisson pané                                   |
| 7 fois  | Combi 7      | Convection 220 °C + Gril 1 (haut) + 300 W (mijotage)     | Plats cuisinés gratinés                                                                    |
| 8 fois  | Combi 8      | Convection 200 °C + Gril 1 (haut) + 100 W (réchauffage)  | Crumbles aux fruits                                                                        |
| 9 fois  | Combi 9      | Convection 220 °C + 300 W (mijotage)                     | Quiches et tartes                                                                          |
| 10 fois | Combi 10     | Convection 190 °C + 300 W (mijotage)                     | Poulet entier, tranches de poisson, poisson entier, dinde entière                          |
| 11 fois | Combi 11     | Convection 160 °C + 100 W (réchauffage)                  | Ragoûts                                                                                    |
| 12 fois | Combi 12     | Convection 230 °C + Gril 1 (haut)                        | Pain précuit, produits à base de pommes de terre, morceaux de poulet, biftecks, côtelettes |

## Cuisson combinée sans vapeur



### Remarque sur le préchauffage

Le four peut être préchauffé en mode Combiné avec convection ou Grill/Convection. Appuyez sur Marche/Confirmation avant de choisir le temps de cuisson et suivez les remarques sur le préchauffage en page 27.

**Durant la phase de pré-chauffage de cuisson combiné il n'y a pas de micro-onde émis**



### Remarque

1. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est moins d'une heure, le temps compte à rebours seconde par seconde.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez modifier le temps en cours de cuisson, si nécessaire. Appuyez sur "V" / "Λ" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes.



### Attention!

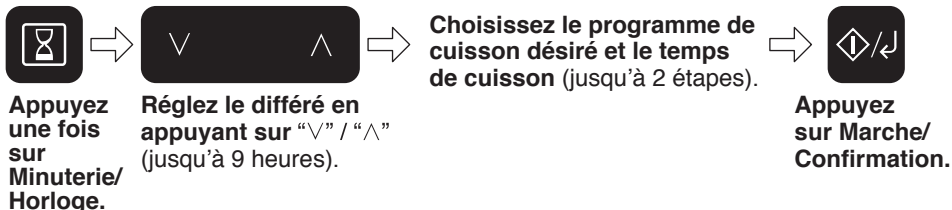
Utiliser des gants de protection pour retirer les accessoires. Ne jamais touche la vitre extérieure ou les pièces métalliques de l'intérieur de la porte ou du four quand vous placez ou retirez les aliments, ceci en raison des températures élevées générées.

## Fonction Minuteur

Cette fonction vous permet de programmer le four comme minuterie de cuisine. Elle peut aussi être utilisée pour programmer un temps de repos à la fin de la cuisson ou pour programmer une cuisson différée.

1. La fonction Mise en marche différée.

**La touche de Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.**



### Remarque

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée.
2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

exemple:



## 2. Fonction Minuteur

**La touche Minuteur vous permet d'utiliser votre four comme une minuterie ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.**



### Remarque

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie ou pendant que la minuterie fonctionne, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Automatique.

exemple:



## Fonction Minuteur

### 3. Minuterie



**Appuyez une fois sur Minuterie/ Horloge.**



**Réglez le temps en appuyant sur “V” / “^” (jusqu’à 9 heures).**



**Appuyez sur Marche/ Confirmation**  
Le compte à rebours commence.

## Utilisation de la fonction d’ajout de temps

Cette fonction vous permet d’ajouter du temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente.



**Après la cuisson, appuyez sur “^” pour sélectionner la fonction Ajouter du temps.**  
**Temps de cuisson maximum :**

**Appuyez sur Marche/ Confirmation** et le temps sera ajouté. Le temps affiché à l’écran commencera à se décompter.

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| <b>Puissance micro-ondes 1000 W</b>  | 30 minutes            |
| <b>Vapeur</b>                        | 30 minutes            |
| <b>Combi 1-3</b>                     | 30 minutes            |
| <b>Gril</b>                          | 1 heure et 30 minutes |
| <b>Autres puissances micro-ondes</b> | 1 heure et 30 minutes |
| <b>Convection</b>                    | 9 heures              |
| <b>Combi 4-12</b>                    | 9 heures              |
| <b>Minuteur</b>                      | 9 heures              |



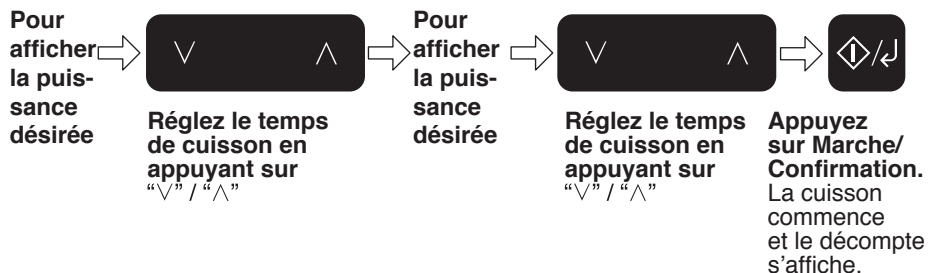
#### Remarque

1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Puissance micro-ondes, Gril, Convection, Vapeur, Cuisson combinée et Minuterie, et elle n’est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction Ajouter du temps ne fonctionne pas après 2 minutes de cuisson.
3. La fonction Ajouter du temps peut être utilisée après une cuisson en plusieurs étapes. Le niveau de puissance est identique à celui de la dernière étape.



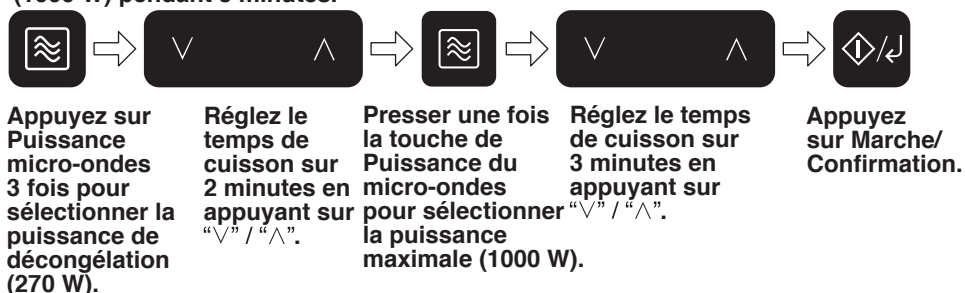
## Cuisson en plusieurs étapes

Cuisson en 2 ou 3 étapes



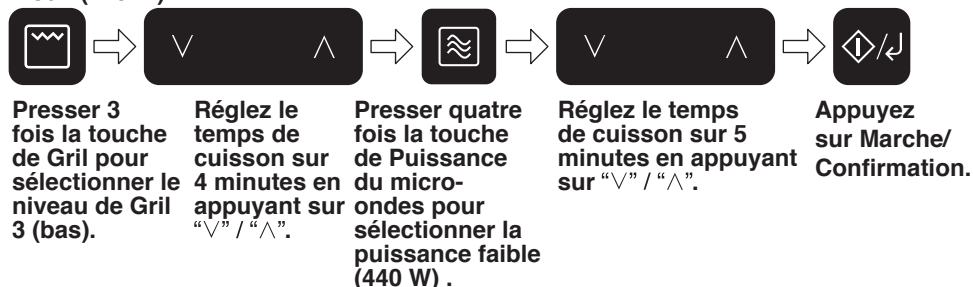
exemple:

**pour Décongeler (270 W) pendant 2 minutes puis cuire un aliment sur fort (1000 W) pendant 3 minutes.**



exemple:

**pour griller pendant 4 minutes en Grill Doux puis cuire 5 minutes en puissance Doux (440 W).**



### Remarque

1. Pour la cuisson en 3 étapes, entrez dans un autre programme de cuisson avant d'appuyer sur Marche/Confirmation.
2. Pendant le fonctionnement, touchez sur Arrêt/Annulation une fois pour arrêter l'opération. Le fait d'appuyer sur Marche/Confirmation fait redémarrer l'opération programmée. Le fait d'appuyer deux fois sur Arrêt/Annulation arrête et annule l'opération programmée.
3. Alors que le four n'est pas en marche, appuyer sur Arrêt/Annulation efface le programme sélectionné.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

## Programmes de réchauffage Genius the Genius sensor

Cette fonction unique, le capteur intégré « Genius », vous permet de réchauffer en toute simplicité un plat préparé réfrigéré ou surgelé. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de puissance, le poids ou le temps de cuisson. Le capteur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule le niveau de puissance micro-ondes nécessaire ainsi que le temps de cuisson.



Appuyez une fois sur le pavé Cuisson auto



Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur "V" / "^" (sautez cette étape pour le programme No. 1, Plat Préparé).



Appuyez sur Marche/Confirmation

| Programme                                                                                                     | Poids*         | Accessoires                                                                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Plat Préparé</b><br>   | 200 g - 1000 g |    | <p>Pour réchauffer un repas préparé frais. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, soit environ + 5 °C. Réchauffez-les dans l'emballage. Au moyen d'un couteau pointu, faites une perforation au centre de l'opercule et quatre perforations au bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Placez le conteneur au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 1, Plat Préparé. Appuyez sur Marche/Confirmation. Remuez lorsque vous entendez les bips sonores. Remuez de nouveau en fin de programme et laissez reposer pendant quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou poisson cuisinés dans une sauce fluide exigeront peut-être un temps de réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux aliments farineux comme le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas se trouvant dans des conteneurs de forme irrégulière peuvent exiger une cuisson plus longue.</p> |
| <b>2. Plat Surgelé</b><br> | 320 g - 800 g  |  | <p>Pour réchauffer un repas préparé surgelé. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés à (-18 °C). Réchauffez-le dans l'emballage acheté. Au moyen d'un couteau pointu, faites une perforation au centre de l'opercule et quatre perforations au bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Placez le conteneur au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 2, Plat Surgelé. Appuyez sur Marche/Confirmation. Remuer les aliments aux bips sonores et couper les blocs en plus petits morceaux. Remuer de nouveau en fin de programme et laissez reposer pendant quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou poisson cuisinés dans une sauce fluide exigeront peut-être un temps de réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux aliments farineux comme le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas se trouvant dans des conteneurs de forme irrégulière peuvent exiger une cuisson plus longue.</p>                 |

 Micro-ondes  Surgelés  Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée

## Programmes de réchauffage Genius the Genius sensor

### Fonctionnement

Quand le programme de réchauffage Genius a été sélectionné et que vous avez appuyé sur Marche/Confirmation, le réchauffage commence. Quand les aliments commencent à devenir chauds, ils dégagent de la vapeur. Quand ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, ils dégagent encore plus de vapeur. L'augmentation d'émissions de vapeur est détectée

par un capteur d'humidité dans le four. Ceci joue le rôle de signal au four pour qu'il calcule le temps de réchauffage nécessaire des aliments. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran après deux bips. Pendant que le programme Capteur reste affiché à l'écran, il ne faut pas ouvrir la porte. Attendez que le temps de cuisson s'affiche à l'écran pour ouvrir la porte si nécessaire et remuer ou retourner les aliments.

Français

### Commandes Plus / Moins

Les programmes de réchauffage Genius réchauffent un repas réfrigéré ou surgelé pour correspondre aux préférences moyennes. Vous pouvez ajuster le programme de réchauffage Genius selon vos propres préférences. Lorsque vous appuyez sur Marche/Confirmation, le symbole "V" / "Λ" apparaît sur l'affichage. Appuyez sur "Λ" pour augmenter le temps ou "V" pour diminuer le temps. Cette opération doit être effectuée dans un délai de 14 secondes. Le mode par défaut est normal.

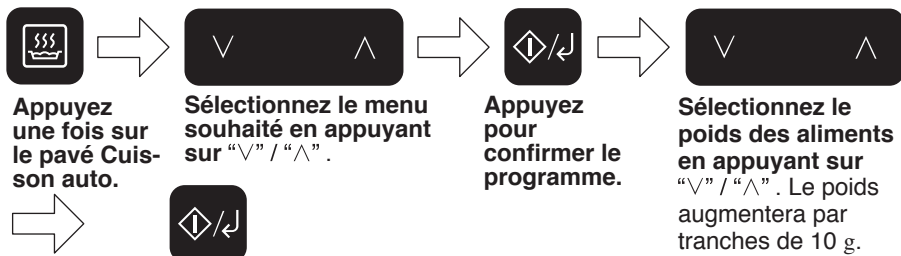


#### Remarque

1. Cette fonction ne convient pas aux aliments que l'on ne doit pas remuer, comme les lasagnes ou les gratins de pâtes.
2. Le four calcule automatiquement le temps de réchauffage ou le temps de réchauffage restant.
3. Il ne faut pas ouvrir la porte tant que le temps n'est pas affiché à l'écran.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes de réchauffage avec capteur, vérifiez que la base du four et le plat sont secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
6. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre la sélection d'un programme de réchauffage, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous pourrez utiliser un programme de réchauffage avec capteur dès la disparition du message « CHAUD ». Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.

## Décongélation Turbo

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids. Le poids est programmé en grammes. Le poids commence par le poids minimum pour chaque catégorie.



**Appuyez sur Marche/Confirmation.** L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés. N'oubliez pas de retourner ou de protéger les aliments pendant la décongélation.

| Programme                                                                                                                                                                                                 | Poids*         | Accessoires                                                                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. Pain</b><br><br> **              | 100 g - 900 g  |    | Petits ou grands pains, blanc ou complet. Posez le pain sur un morceau de papier essuie-tout. Sélectionnez le numéro de programme 3, Pain. Appuyez sur Marche/Confirmation. Disposez sur une assiette ou un plat peu profond au fond du four. Sélectionnez le poids et appuyez sur Marche/Confirmation. Tournez et protégez à l'aide de papier aluminium aux bips sonores. Laissez le pain reposer entre 10 minutes (pain blanc léger) et 30 minutes (pain de seigle dense). Coupez les gros pains en deux pendant le temps de repos. |
| <b>4. Petites Pieces</b><br><br> ** | 100 g - 1200 g |  | Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, steaks, côtelettes, filets de poisson (chacun de 100 - 400 g). Disposez sur une assiette ou un plat peu profond au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 4, Petites Pieces. Appuyez sur Marche/Confirmation. Sélectionnez le poids et appuyez sur Marche/Confirmation. Tournez et protégez à l'aide de papier aluminium aux bips sonores. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes.                                                                           |

 Micro-ondes     \*\* Décongélation     Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée

## Décongélation Turbo

| Programme                                                                                                     | Poids*            | Accessoires                                                                       | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5. Grandes Pièces</b><br> | 400 g -<br>2500 g |  | <p>Gros morceaux de viande, volailles entières, rôtis et gigots. Disposez sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette ou un plat peu profond au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 5, Grandes Pièces. Appuyez sur Marche/Confirmation. Sélectionnez le poids et appuyez sur Marche/Confirmation. Pendant la décongélation, les poulets entiers, rôtis et gigots devront être protégés contre la cuisson. Protégez les ailes, la poitrine et les parties grasses avec de petites bandes de papier aluminium fixées à l'aide de piques. Veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les parois du four. Tournez et protégez à l'aide de papier aluminium aux bips sonores. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.</p> |

 Micro-ondes
  Décongélation
  Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée



### Remarque

1. Au-delà d'une heure, la durée s'affiche en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.
3. Un temps de repos est indispensable pour compléter la décongélation.
4. Si 'CHAUD' apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.



### Important!

**Consultez la pages 23-24 du livret de recettes pour les conseils de décongélation.**

## Programmes de préparation de boissons auto



Appuyez une fois sur le pavé Cuisson auto.



Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur "V" / "^".



Appuyez sur Marche/Confirmation.

L'afficheur indique les modes de cuisson utilisés. N'oubliez pas de remuer la boisson avant et pendant qu'elle chauffe.



Appuyez pour confirmer le programme.



Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur "V" / "^".

| Programme                                                                                                                                                                                      | Poids*         | Accessoires                                                                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6. Thé/Café</b><br><br> | 200 g ou 400 g |    | Pour réchauffer une boisson d'un poids fixe de 200 g ou deux boissons de 200 g chacune (400 g au total) à partir de la température ambiante, par ex. : café, thé ou chocolat chaud. Sélectionnez le programme numéro 6, Thé/Café. Mettez le ou les mugs au fond du four. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez 200 g pour 1 boisson ou 400 g pour deux boissons et appuyez sur Marche/Confirmation. Remuez avant et après le réchauffage.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>7. Lait/Chocolat Chaud/Café au Lait</b><br>                                                              | 200 g ou 600 g |  | Pour réchauffer une tasse de lait d'un poids fixe de 200 g ou un pichet de lait d'un poids fixe de 600 g à la température du réfrigérateur. Ce programme est adapté pour le lait entier, demi-écrémé et écrémé. Le lait chaud peut servir à l'élaboration de café au lait ou de chocolat chaud. Mettez le mug ou la jatte au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 7, Lait/Chocolat Chaud/Café au Lait. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez 200 g pour 1 tasse ou 600 g pour 1 jatte et appuyez sur Marche/Confirmation. Remuez avant et après le réchauffage pour une tasse de lait. Remuez quand les bips retentissent pendant et après le réchauffage pour un pichet de lait. |

 Micro-ondes

 Boissons

\* Plage de poids recommandée



Positionnement des accessoires

## Programmes de cuisson du pain



Appuyez une fois sur le pavé Cuisson auto.



Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur "V" / "Λ".



Appuyez pour confirmer le programme.

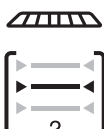


Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur "V" / "Λ". Le poids augmentera par tranches de 10 g.

Appuyez sur Marche/Confirmation.

L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.

Français

| Programme                                                                                                             | Poids*        | Accessoires                                                                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8. Baguette/ Petits Pains</b><br> | 100 g - 500 g |    | <p>Pour cuire les baguettes et petits pains. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et donner du croustillant aux baguettes et petits pains du commerce conservés à température ambiante. Vérifiez que la hauteur des baguettes/petits pains ne dépasse pas 5 cm. Disposez la baguette/les petits pains sur l'étagère métallique à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 8, Baguette/Petits Pains. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids et appuyez sur Marche/Confirmation. Après la cuisson, disposez le pain sur une grille métallique pendant quelques minutes.</p> |
| <b>9. Viennoiseries</b><br>        | 50 g - 350 g  |  | <p>Pour cuire les croissants. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et donner du croustillant aux croissants du commerce conservés à température ambiante. Posez les croissants sur l'étagère métallique à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 9, Viennoiseries. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids et appuyez sur Marche/Confirmation. Après la cuisson, disposez le pain sur une grille métallique pendant quelques minutes.</p>                                                                                                                                |

 Micro-ondes

 Gril

 Étagère métallique

 Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée

## Programmes de cuisson automatique



Appuyez sur le pavé Cuisson auto une fois (voir les pages 44-51)



Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur "V" / "Λ".



Appuyez sur Marche/Confirmation.

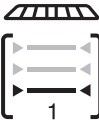
L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.



Appuyez pour confirmer le programme. (Sautez cette étape pour les programmes No. 14-No. 17).



Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur "V" / "Λ". Le poids augmentera par tranches de 10 g, sauf pour les programmes 22 et 23. (Sautez cette étape pour les programmes 14-No. 17).

| Programme                                                                                                        | Poids*          | Accessoires                                                                                                                                                            | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10. Poulet Entier</b><br>    | 1000 g - 1900 g | <br> | Pour la cuisson des poulets entiers non farcis. Faites cuire la farce séparément. Huilez l'étagère métallique pour éviter que le poulet adhère. Posez le poulet sur l'étagère métallique à la position basse et mettez le plateau en verre au fond du four pour récupérer la graisse et le jus. Sélectionnez le programme numéro 10, Poulet Entier. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids du poulet puis appuyez sur Marche/Confirmation. Commencez la cuisson avec le poulet à l'envers (le blanc vers le bas) et retournez-le aux bips en faisant attention aux projections de jus chaud. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson. |
| <b>11. Boeuf Saignant</b><br> | 500 g - 2000 g  |                                                                                     | Pour la cuisson de pièces de bœuf frais à rôti, saignant (tranche, rumsteak ou semelle). Placer directement sur la lèchefrite émaillée au niveau bas. Sélectionnez le programme numéro 11, Boeuf Saignant. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments et appuyez sur Marche/Confirmation. Laissez reposer pendant 10-15 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>12. Boeuf à Point</b><br>  | 500 g - 2000 g  |                                                                                     | Pour la cuisson de pièces de bœuf frais à rôti, à point (tranche, rumsteak ou semelle). Placez la viande sur la lèchefrite émaillée au niveau bas. Sélectionnez le programme numéro 12, Boeuf à Point. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments et appuyez sur Marche/Confirmation. Laissez reposer pendant 10-15 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

 Micro-ondes

 Convection

 Gril

 Lèchefrite émaillée

 Positionnement des accessoires

 Étagère métallique

 Plateau en verre

\* Plage de poids recommandée



## Programmes de cuisson automatique

| Programme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Poids*         | Accessoires                                                                       | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13. Boeuf Bien Cuit</b><br>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 500 g - 2000 g |  | <p>Pour la cuisson de pièces de bœuf frais à rôtir, bien cuit (tranche, rumsteak ou semelle). Placer directement sur la lèchefrite émaillée au niveau bas. Sélectionnez le programme numéro 13, Boeuf Bien Cuit. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments et appuyez sur Marche/Confirmation. Laisser reposer pendant 10-15 minutes.</p> |
| <b>14. Pâte à Gâteaux</b><br>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -              |  | <p>Pour la cuisson des gâteaux à pâte levée, utilisez la recette ci-dessous. Sélectionnez le programme numéro 14, Pâte à Gâteaux. Appuyez sur Marche/Confirmation. Après la cuisson laissez reposer pendant quelques minutes.</p>                                                                                                                                                               |
| <div> <div> <b>ingrédients</b><br/>                     500 g de farine type 405<br/>                     2 x 7 g sachets de levure boulangère sèche<br/>                     25 ml de lait tiède<br/>                     200 g de beurre ramolli<br/>                     une pincée de sel<br/>                     75 g de sucre<br/>                     1 x 8 g sachet de sucre vanillé<br/>                     4 œufs,<br/>                     100 g de raisins secs<br/>                     sucre glace pour la décoration<br/><br/> <b>Plat</b> : 1 x grand bol<br/>                     1 x moule à kouglof                 </div> <div> <b>Pâte à Gâteaux</b><br/>                     1. Mélangez la farine et la levure dans un grand bol. Ajoutez le lait, le beurre, le sel, le sucre, le sucre vanillé, les œufs et les raisins secs. Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.<br/>                     2. Beurrez et farinez le moule à kouglof. Versez-y la pâte.<br/>                     3. Posez le moule sur la lèchefrite émaillée au niveau bas. Sélectionnez le programme numéro 14, Pâte à Gâteaux. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme.<br/>                     4. Laissez refroidir pendant environ 30 minutes. Démoulez le gâteau, laissez-le légèrement refroidir et saupoudrez-le de sucre glace.                 </div> </div> |                |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

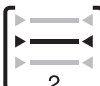
 Convection

 Lèchefrite émaillée

 Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée

## Programmes de cuisson automatique

| Programme                                                                                                                                                                                                                                                                              | Poids*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Accessoires                                                                                                                                                            | Instructions                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>15. Quiche Maison</b><br><br> +  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <br> | <p>Pour la cuisson des quiches maison, utilisez la recette ci-dessous.</p> <p>Sélectionnez le programme numéro 15, Quiche Maison. Appuyez sur Marche/Confirmation.</p> |
| <b>ingrédients</b><br>100 g de poitrine fumée<br>1 rouleau de pâte brisée (environ 300 g)<br>100 g de gruyère râpé<br>150 ml de lait<br>3 œufs<br>150 ml de crème<br>Sel et poivre<br>Muscade râpée<br><br><b>Plat :</b> 1 x petit plat<br>1 x plat à tarte en Pyrex® de 25 cm         | <b>Quiche maison</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez la poitrine en petits morceaux. Faites-la chauffer dans un petit plat couvert à <b>1000 W</b> pendant 1 minute. Égouttez.</li> <li>2. Étalez la pâte dans le moule à tarte. Ajoutez le papier sulfurisé et remplissez le plat de billes de cuisson. Préchauffez le four avec l'étagère métallique en position basse <b>Convection 210 °C</b>. Faites cuire la pâte à blanc sur <b>Convection 210 °C</b> pendant 15 minutes. Enlevez les billes de cuisson et le papier sulfurisé.</li> <li>3. Disposez la poitrine et le gruyère râpé sur la pâte. Mélangez le lait assaisonné avec du sel et du poivre, les œufs, la crème fraîche et la muscade râpée au moyen d'un fouet électrique. Versez le mélange sur la poitrine et le fromage.</li> <li>4. Posez le moule à tarte sur l'étagère métallique à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 15, Quiche maison. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme. Après la cuisson, transférez la quiche sur une grille métallique pour la laisser légèrement refroidir.</li> </ol> |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                        |
| <b>16. Yaourt</b><br><br>                                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <br> | <p>Pour préparer du yaourt, utilisez la recette ci-dessous. Sélectionnez le programme numéro 16, Yaourt. Appuyez sur Marche/Confirmation.</p>                          |
| <b>ingrédients</b><br>1l de lait<br>150 g de yaourt nature (3,5 % de matière grasse)<br><br><b>Plat :</b> 1 x grand bol<br>6 x petits pots                                                                                                                                             | <b>Yaourt</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versez le lait dans un grand bol et faites-le chauffer à <b>1000 W</b> pendant 9 minutes. Remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Laissez le lait dans le four éteint pendant 50 minutes. Pendant ce temps, la température du lait redescendra à environ 50 °C.</li> <li>2. Sortez le bol du four et mélangez-y le yaourt.</li> <li>3. Versez le mélange dans les 6 petits pots.</li> <li>4. Posez les 6 pots sur la lèchefrite émaillée au niveau bas. Sélectionnez le programme automatique 16, Yaourt. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme.</li> <li>5. À la fin du programme, laissez les 6 pots dans le four toute la nuit pour que le yaourt mûrisse.</li> <li>6. Le lendemain, couvrez les pots et mettez-les au réfrigérateur.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                        |

 Micro-ondes

 Convection

 Étagère métallique

 Positionnement des accessoires

 Lèchefrite émaillée

\* Plage de poids recommandée

## Programmes de cuisson automatique

| Programme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Poids*        | Accessoires                                                                                                                                                                | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17. Pâte Levée Pour Pain</b><br><br>                                                                                                                                                                           | -             | <br>     | Pour faire lever la pâte à pain. Préparez la pâte selon les recettes des pages 63, 73-74 dans le livre de recettes. Placez la pâte directement sur la lèchefrite émaillée au niveau bas. Sélectionnez le programme numéro 17, Pâte Levée Pour Pain. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>18. Beurre Fondu</b><br><br>                                                                                                                                                                                   | 50 g - 300 g  |                                                                                           | Pour faire fondre du beurre. Coupez le beurre en cubes et placez-le dans un plat Pyrex®. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Placez le récipient dans le fond du four. Sélectionnez le programme numéro 18, Beurre Fondu. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids et appuyez sur Marche/Confirmation. Remuez au deux tiers du programme et de nouveau à la fin.                                          |
| <b>19. Chocolat Fondu</b><br><br>                                                                                                                                                                                 | 50 g - 300 g  |                                                                                           | Pour faire fondre du chocolat au lait ou du chocolat noir ayant une teneur en éclats de cacao allant jusqu'à 50 %. Ce programme n'est pas adapté pour le chocolat blanc ou le chocolat ayant une teneur en éclats de cacao supérieure à 50 %. Mettez le chocolat dans un plat Pyrex® au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 19, Chocolat Fondu. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids et appuyez sur Marche/Confirmation. Remuez au moment des bips à mi-cuisson et de nouveau à la fin. |
| <b>20. Pizza Fraîche</b><br><br> +  +   | 250 g - 500 g | <br> | Pour réchauffer et dorer une pizza réfrigérée du commerce. Enlevez tous les emballages et placez la pizza directement sur l'étagère métallique en position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 20, Pizza Fraîche. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments et appuyez sur Marche/Confirmation. Ne convient pas au réchauffage de pizzas américaines (« deep pan »).                                                                                                                 |
| <b>21. Pizza Surgelée</b><br><br> +  +  | 200 g - 430 g | <br> | Pour réchauffer et dorer une pizza surgelée du commerce. Enlevez tous les emballages et placez la pizza directement sur l'étagère métallique en position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 21, Pizza Surgelée. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments et appuyez sur Marche/Confirmation. Ne convient pas au réchauffage de pizzas américaines (« deep pan »).                                                                                                                  |

 Micro-ondes

 Convection

 Gril

 Surgelés

 Positionnement des accessoires

 Étagère métallique

 Lèchefrite émaillée

\* Plage de poids recommandée

## Programmes menu junior

Le menu junior propose différents programmes destinés aux bébés, tout-petits et enfants plus âgés, qui sont formidables pour gagner du temps. Les purées de fruits et de légumes sont les premiers aliments de sevrage idéaux pour les bébés. Les purées maison ont le véritable goût des aliments et coûtent moins que les pots ou les paquets. Des portions supplémentaires peuvent être congelées dans des bacs à glaçons, puis décongelées et réchauffées. Les frites de légumes et gratins de pâtes sont des plats sains parfaits pour les petits estomacs. Les gâteaux préparés dans un mug sont des desserts rapides et faciles. Mesures simples par cuillerées et ingrédients mélangés directement dans le mug pour faciliter la préparation. Prêts en un rien de temps avec le programme Gâteau dans un mug. Consultez la page 44 pour avoir tous les détails.

| Programme                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Poids*                          | Accessoires                                                                       | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>22. Mug Cake</b><br>                                                                                                                                                                                                               | 1<br>(200 g)<br>ou 2<br>(400 g) |  | Pour faire cuire un gâteau dans un ou deux mug, soit brownie chocolat soit citron. Préparez le gâteau en suivant les recettes ci-dessous. Le mug ne doit pas avoir une contenance inférieure à 300 ml. Mettez le ou les mugs au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 22, Mug Cake. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Choisissez 1 (200 g) ou 2 (400 g) gâteaux dans un mug. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme. Après la cuisson laissez reposer pendant quelques minutes et servez tiède dans le mug, avec de la glace de la crème anglaise ou de la crème. |
| <b>ingrédients</b><br><b>Pour 1 part</b><br>4 ½ C. à s. de farine<br>3 C. à s. de sucre<br>2 ½ C. à s. de cacao en poudre<br>2 C. à s. de beurre fondu<br>2 C. à s. de lait<br>4 carrés de chocolat noir ou au lait, haché<br><b>Décoration :</b> vermicelles de chocolat ou mini marshmallows                         |                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Mug Cake - brownie au chocolat</b><br>1. Mélangez la farine, le sucre et le cacao dans le mug.<br>2. Ajoutez le beurre fondu et le lait et mélangez à nouveau.<br>3. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez bien.<br>4. Après la cuisson, décorez avec des vermicelles de chocolat ou des mini marshmallows.           |                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ingrédients</b><br><b>Pour 1 part</b><br>3 C. à s. de farine<br>3 C. à s. de sucre<br>¼ C. à c. de poudre à lever<br>⅛ de sel<br>2 C. à s. d'huile végétale<br>2 C. à s. à soupe de jus de citron, plus le zeste d'un demi-citron<br>1 œuf battu<br><b>Décoration :</b> fraises, myrtilles, vermicelles de chocolat |                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Mug Cake - citron</b><br>1. Mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel dans le mug.<br>2. Ajoutez l'huile végétale, le jus de citron, le zeste de citron et l'œuf battu. Mélangez bien.<br>3. Après la cuisson, décorez avec des fraises, des myrtilles ou des vermicelles de chocolat.                      |                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

 Micro-ondes

 Programme menu junior

 Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée

## Programmes menu junior

| Programme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Poids*                                  | Accessoires                                                                                                                                                                                                                                                           | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |       |       |       |              |      |       |       |              |       |       |       |                |      |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|-------|-------|--------------|------|-------|-------|--------------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|
| <b>23. Cuisson Pâtes Enfants</b><br><br><br> +  + <br><br> + <br><br> | <br><br><br>250 g<br>500 g<br><br>800 g | <br><br>                                                                                            | <p>Pour la cuisson d'un gratin de pâtes aux pâtes fraîches (penne, spaghettis, fusili), une sauce au fromage ou à la tomate et du fromage râpé. Utilisez un plat Pyrex® carré et peu profond. Utilisez les quantités suivantes :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>250 g</th><th>500 g</th><th>800 g</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Pâtes</b></td><td>70 g</td><td>150 g</td><td>250 g</td></tr> <tr> <td><b>Sauce</b></td><td>140 g</td><td>300 g</td><td>500 g</td></tr> <tr> <td><b>Fromage</b></td><td>40 g</td><td>50 g</td><td>50 g</td></tr> </tbody> </table> <p>D'autres ingrédients peuvent être ajoutés comme du jambon, du thon et du maïs. Dans ce cas, remplacez une partie de la sauce par les ingrédients supplémentaires choisis. Mettez l'étagère métallique à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 23, Cuisson Pâtes Enfants. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments - 250 g, 500 g ou 800 g et appuyez sur Marche/Confirmation.</p> |  | 250 g | 500 g | 800 g | <b>Pâtes</b> | 70 g | 150 g | 250 g | <b>Sauce</b> | 140 g | 300 g | 500 g | <b>Fromage</b> | 40 g | 50 g | 50 g |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 250 g                                   | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                 | 800 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |       |       |       |              |      |       |       |              |       |       |       |                |      |      |      |
| <b>Pâtes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 70 g                                    | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                 | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |       |       |       |              |      |       |       |              |       |       |       |                |      |      |      |
| <b>Sauce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 140 g                                   | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                 | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |       |       |       |              |      |       |       |              |       |       |       |                |      |      |      |
| <b>Fromage</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40 g                                    | 50 g                                                                                                                                                                                                                                                                  | 50 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |       |       |       |              |      |       |       |              |       |       |       |                |      |      |      |
| <b>24. Frites Surgelées</b><br><br><br> **<br> +  +                                                                                                                                                                             | <br><br><br>200 g -<br>500 g            | <br><br><br> | <p>Pour la cuisson des produits du commerce surgelés à base de pommes de terre pouvant être grillés, comme les frites, les croquettes et les gaufres à la pomme de terre. Retirez tous les emballages et répartissez les aliments sur le plateau en verre puis déposez-le sur l'étagère métallique à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 24, Frites Surgelées. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments et appuyez sur Marche/Confirmation. Retournez les aliments à un tiers et deux tiers du temps de cuisson, lorsque les bips retentissent. Pour un résultat optimal, étalez-les sur une seule couche.</p> <p><b>Remarque :</b> Produits à base de pomme de terre Nous vous conseillons de vérifier la cuisson quelques minutes avant la fin pour contrôler le niveau de brunissement.</p>                                                                                                                                                                                  |  |       |       |       |              |      |       |       |              |       |       |       |                |      |      |      |

 Micro-ondes  Gril  Convection

 Étagère métallique  Plateau en verre

\* Plage de poids recommandée

 Programme menu junior \*\* Surgelés

 Positionnement des accessoires

## Programmes menu junior

| Programme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Poids*        | Accessoires                                                                                                                                                                                                                                                 | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>25.</b><br><b>Légumes Frits</b><br><br><br><br> +  +  | 100 g - 500 g | <br><br> | <p>Pour préparer des frites de légumes frais comme les patates douces, les pommes de terre, les carottes, les panais et les courgettes. Pelez les légumes et découpez-les en bâtonnets. Remuez-les dans une c. à soupe d'huile végétale pour les enduire. Mettez les légumes sur le plateau en verre et posez-le sur l'étagère métallique à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 25, Légumes Frits. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des aliments et appuyez sur Marche/Confirmation. Retournez et remuez les légumes à mi-cuisson au moment des bips.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>26.</b><br><b>Purée de Légumes</b><br><br><br>                                                                                                                                                                      | 100 g - 400 g |                                                                                                                                                                            | <p>Ce programme est adapté pour la cuisson des panais, des pommes de terre, des courges, des carottes, des patates douces et du rutabaga. Les légumes cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les légumes en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes :</p> <p>100 g - 150 g de légumes frais, 75 ml d'eau.<br/> 160 g - 300 g de légumes frais, 100 ml d'eau.<br/> 310 g - 400 g de légumes frais, 150 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle et mettez le plat au fond du four. Sélectionnez le programme numéro 26, Purée de Légumes. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des légumes. Appuyez sur Marche/Confirmation. Remuez à mi-cuisson au moment des bips. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les légumes en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de donner à manger.</p> |

 Micro-ondes  Gril  Convection

 Étagère métallique  Plateau en verre

 Programme menu junior

 Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée

## Programmes menu junior

| Programme                                                                                                                   | Poids*           | Accessoires                                                                       | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>27.</b><br><b>Compote de Fruits</b><br> | 100 g -<br>400 g |  | <p>Ce programme est adapté pour la cuisson des pommes, des poires, des pêches, de la papaye et de la mangue. Les fruits cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les fruits en morceaux de taille homogène. Mettez le chocolat dans un plat Pyrex® au fond du four. Ajoutez les quantités d'eau suivantes :</p> <p>100 g -150 g de fruits, 50 ml d'eau.<br/> 160 g - 300 g de fruits, 75 ml d'eau.<br/> 310 g - 400 g de fruits, 125 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 27, Compote de Fruits. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Saisissez le poids des fruits. Appuyez sur Marche/Confirmation. Remuez à mi-cuisson au moment des bips. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les fruits en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, modifiez la consistance en ajoutant un peu d'eau si la purée est trop épaisse ou un peu de crème de riz si elle est trop liquide. Vérifiez la température avant de donner à manger.</p> |

 Micro-ondes  Programme menu junior  Positionnement

\* Plage de poids recommandée des accessoires



### Remarque

Les programmes automatiques en fonction du poids sont conçus pour calculer pour vous les paramètres de cuisson ou de réchauffage de vos aliments. Ils doivent être utilisés exclusivement pour les aliments décrits.

1. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées (pages 42-51).
2. N'utilisez que les accessoires indiqués aux pages 42-51.
3. Consultez les informations du programme pour connaître les modes de cuisson.
4. Ne couvrez pas les aliments, à moins que cela soit indiqué, quand vous utilisez un programme combiné ou convection, car cela les empêcherait de dorer. La chaleur pourrait aussi faire fondre un film plastique.
5. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos après la cuisson en mode automatique, pour laisser la chaleur continuer à se propager au centre de la pièce.
6. Pour permettre des variations au niveau des aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les servir.
7. Pesez toujours l'aliment plutôt que de vous fier à l'information de poids indiquée sur l'emballage.
8. Si 'CHAUD' apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.

## Programmes Cuisson Genius the Genius sensor

**Vous pouvez faire cuire différents aliments sans avoir à saisir la durée de cuisson, le poids ou le niveau de puissance.**



**Appuyez une fois sur le pavé capteur auto.**



**Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur “V” / “^”.**



**Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme.**



### Commandes Plus / Moins

Chaque utilisateur peut avoir des préférences en matière de degré de cuisson. Quand vous aurez utilisé les programmes automatiques plusieurs fois, vous déciderez peut-être que vous préféreriez vos aliments cuits différemment. Il vous suffira alors d'utiliser les commandes plus/moins pour régler les programmes et prolonger ou raccourcir la cuisson selon vos préférences. Appuyez sur “V” / “^” après avoir appuyé sur Marche/Confirmation dans un délai de 14 secondes. Si les résultats obtenus avec les programmes automatiques par capteur vous satisfont, vous n'avez pas à utiliser cette commande.



#### Remarque

1. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le délai de cuisson restant.
2. N'ouvrez pas la porte avant que le temps de cuisson ne s'affiche.
3. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes automatiques par capteur, vérifiez que le fond du four et le plat sont secs.
4. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
5. Les programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits aux page 53.
6. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre la sélection d'un programme automatique, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous pourrez utiliser un programme de cuisson automatique dès la disparition du message « CHAUD ». Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.



# Programmes Cuisson Genius the Genius sensor

| Programme                                                                                                               | Poids*         | Accessoires                                                                        | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>28. Quiche Fraîche</b><br>          | 350 g - 450 g  |   | <p>Pour réchauffer et dorer les quiches fraîches précuites. Enlevez tous les emballages et placez la quiche sur l'étagère métallique en position basse. Sélectionnez le programme numéro 28, Quiche Fraîche. Appuyez sur Marche/Confirmation. À la fin de la cuisson, transférez la quiche sur une grille de refroidissement et laissez-la reposer pendant quelques minutes. Les quiches à haute teneur de fromage peuvent s'avérer plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux quiches sans pâte ou aux quiches profondes.</p> |
| <b>29. Pommes de Terre au Four</b><br> | 400 g - 1500 g |  | <p>Pour des pommes de terre en robe des champs avec une peau plus croustillante et sèche. Pour obtenir les meilleurs résultats, choisissez des pommes de terre de taille moyenne, 200 - 250 g par pomme de terre. Lavez et séchez les pommes de terre et percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Mettez-les sur l'étagère métallique au niveau bas. Sélectionnez le programme numéro 29, Pommes de Terre au Four. Appuyez sur Marche/Confirmation.</p>                                                                                                  |

 Micro-ondes
  Gril
  Convection

\* Plage de poids recommandée

 Étagère métallique
  Positionnement des accessoires

## Programmes de nettoyage

### F1. Drainage Circuit Eau

**Le programme pompe de l'eau et la fait circuler dans le circuit pour nettoyer les conduites. L'eau est ensuite évacuée dans la gouttière.**



**Ajoutez 100 ml d'eau** dans le réservoir. Vérifiez que la gouttière est vide.

**Appuyez une fois sur le pavé Cuisson auto.**

**Sélectionnez F1 (Drainage Circuit Eau) en appuyant sur "V" / "^".**

**Appuyez sur Marche/Confirmation.** Videz le bac de récupération une fois que le programme est terminé.



#### Remarque

1. Utilisez ce programme uniquement avec 100 g d'eau dans le réservoir.
2. Ne retirez pas la gouttière pendant le programme de circulation d'eau.
3. Videz la gouttière et rincez-la à l'eau courante une fois le programme terminé.

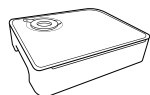


#### Avertissement

Si le programme 'Circulation d'eau' est utilisé immédiatement après un programme de cuisson vapeur, de l'eau chaude peut s'écouler dans la gouttière.

### F2. Detartrage Circuit Vapeur

**La première phase de ce programme nettoie le circuit avec une solution d'acide citrique. La deuxième phase fait circuler de l'eau dans le circuit pour rincer les tuyaux.**

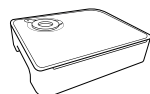


Préparez une solution de 20 g d'acide citrique dans 250 ml d'eau et versez-la dans le réservoir. Vérifiez que la gouttière est vide.

**Appuyez une fois sur le pavé Cuisson auto.**

**Sélectionnez F2 (Detartrage Circuit Vapeur) en appuyant sur "V" / "^".**

**Touch Start/Confirmation.** Le programme dure 29 minutes.



Quand le programme fait une pause, remplissez le réservoir d'eau (jusqu'au niveau max).

**Appuyez sur Marche/Confirmation.** Le programme dure environ 1 minute. Videz la gouttière lorsque le programme est terminé.

## Programmes de nettoyage



### Remarque

1. Quand  est affiché, lancez le programme 'nettoyage du circuit'.
2. Si le programme de nettoyage du système n'est pas utilisé régulièrement, les tuyaux s'obstruent et la cuisson vapeur devient moins efficace.
3. Ne retirez pas la gouttière pendant le programme de circulation d'eau.
4. Videz la gouttière et rincez-la à l'eau courante une fois le programme terminé.

### F3. Desodorisation

cette fonction est recommandée pour éliminer les odeurs du four.



**Appuyez une fois sur le pavé Cuisson auto.**



**Sélectionnez F3 (Desodorisation) en appuyant sur "√" / "∧".**



**Appuyez sur Marche/Confirmation**

La durée du programme apparaît dans la fenêtre d'affichage et commence à diminuer. Le programme tournera pendant 30 minutes.

### F4. Nettoyage De La Cavite

Cette fonction permet d'éliminer la graisse déposée à l'intérieur du four.



**Appuyez une fois sur le pavé Cuisson auto.**



**Sélectionnez F4 (Nettoyage De La Cavite) en appuyant sur "√" / "∧".**



**Appuyez sur Marche/Confirmation**

La durée du programme apparaît dans la fenêtre d'affichage et commence à diminuer. Le programme tournera pendant 20 minutes.

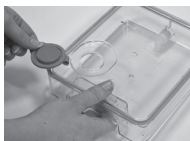
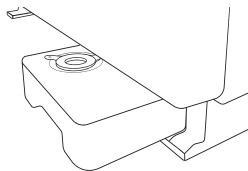


### Remarque

1. Remplissez le réservoir d'eau avant d'utiliser ce programme.
2. Après le nettoyage, ouvrez la porte, essuyez l'intérieur avec un chiffon humide et videz le bac de récupération.

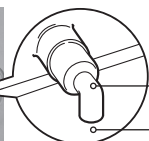
## Nettoyage du réservoir d'eau

**Nettoyez le réservoir d'eau avec une éponge douce, à l'eau courante.**



Enlevez le réservoir d'eau et nettoyez le compartiment où se trouve le réservoir.

Ouvrez le bouchon de remplissage du réservoir, retirez le couvercle et le bouchon à tube et nettoyez-les.



*Bouchon à tube*

*Vérifiez qu'il est tourné vers le bas*

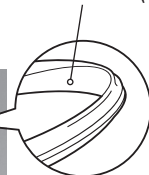
Si le bouchon à tube est difficile à retirer, faites-le bouger d'un côté à l'autre. Quand vous le remettez en place, vérifiez que le tube est vers le bas (voir le diagramme).

**Le joint en caoutchouc du réservoir est amovible pour faciliter le nettoyage.**

Retirer le joint en caoutchouc



*intérieur (plat)*      *extérieur (côté en saillie)*



Vérifiez que le joint en caoutchouc n'est pas à l'envers quand vous le remettez en place. Si le joint n'est pas correctement mis en place, vous ne pourrez pas fermer le couvercle correctement et des fuites se produiront.



### Remarque

1. Nettoyez le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter qu'il s'entarte.
2. Ne mettez pas le réservoir d'eau ou ses pièces au lave-vaisselle.

## Programmes automatiques de cuisson vapeur

Cette fonction vous permet de cuire à la vapeur de nombreux aliments courants en fonction de leur poids. C'est le four qui décide automatiquement du niveau de vapeur et de la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'afficheur indique d'abord le poids le plus courant dans la catégorie d'aliment sélectionnée.



Appuyez une fois sur le pavé Vapeur auto.

Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur "V" / "^".

Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. (sautez cette étape pour les programmes No. 33, 34, 36)



Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur "V" / "^". Le poids augmente par tranches de 10 g. (sautez cette étape pour les programmes No. 33, 34, 36)

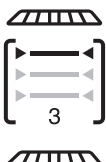
Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme.



### Remarque

1. Les programmes vapeur automatiques doivent être utilisés **seulement** pour les aliments décrits.
2. Les programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits.
3. Pesez toujours les aliments plutôt que de vous fier au poids indiqué sur l'emballage.
4. Utilisez uniquement les accessoires indiqués aux pages 58-60.
5. Ne couvrez pas les aliments quand vous utilisez les programmes de cuisson vapeur automatique.
6. Il est recommandé de laisser **reposer** la plupart des aliments après une cuisson en programme automatique, pour que la chaleur continue à atteindre le cœur.
7. Comme les aliments varient, vérifiez qu'ils sont totalement cuits et bien chauds avant de les servir.
8. Si 'CHAUD' apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.

## Programmes automatiques de cuisson vapeur

| Programme                                                                                                                             | Poids*                                         | Accessoires                                                                                                                                                             | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>30.</b><br><b>Légumes</b><br><b>Frais</b><br>     | <b>1</b><br><b>niveau</b><br>200 g -<br>500 g  |                                                                                        | <b>Cuisson vapeur jusqu'à 500 g de légumes frais.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Mettez les légumes préparés sur la grille métallique. Posez la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position moyenne. Pour les légumes petits, posez-les sur le plateau en verre placé sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée. Sélectionnez le programme numéro 30, Légumes Frais. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des légumes frais. Appuyez sur Marche/Confirmation.                                                                                                   |
|                                                                                                                                       | <b>2</b><br><b>niveau</b><br>510 g -<br>1000 g |       | <b>Cuisson vapeur de 510 à 1000 g de légumes frais.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Mettez la moitié des légumes préparés sur l'étagère métallique à la position haute. Mettez l'autre moitié des légumes préparés sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse. Les légumes de petite taille ne conviennent pas à la cuisson sur 2 niveaux. Sélectionnez le programme numéro 30, Légumes Frais. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des légumes frais. Appuyez sur Marche/Confirmation.                                                                       |
| <b>31.</b><br><b>Légumes</b><br><b>Surgelés</b><br> | <b>1</b><br><b>niveau</b><br>200 g -<br>500 g  |                                                                                       | <b>Cuisson vapeur jusqu'à 500 g de légumes surgelés par ex. carottes, brocoli, chou-fleur, haricots verts.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Mettez les légumes sur la grille métallique. Placez la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position moyenne. Pour les légumes petits, posez-les sur le plateau en verre placé sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée. Sélectionnez le programme numéro 31, Légumes Surgelés. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des légumes surgelés. Appuyez sur Marche/Confirmation.                                            |
|                                                                                                                                       | <b>2</b><br><b>niveau</b><br>510 g -<br>1000 g |   | <b>Cuisson vapeur de 510 à 1000 g de légumes surgelés, par exemple : carottes, brocoli, chou-fleur, haricots verts.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Mettez la moitié des légumes préparés sur l'étagère métallique à la position haute. Mettez l'autre moitié des légumes préparés sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse. Les légumes de petite taille ne conviennent pas à la cuisson sur 2 niveaux. Sélectionnez le programme numéro 31, Légumes Surgelés. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des légumes surgelés. Appuyez sur Marche/Confirmation. |

 Vapeur  Surgelés

 Grille  
métallique

 Lèchefrite  
émaillée

 Positionnement  
des accessoires

 Étagère  
métallique

\* Plage de poids recommandée

## Programmes automatiques de cuisson vapeur

| Programme                                                                                                                            | Poids*                                                             | Accessoires                                                                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>32. Pommes de Terre à la Vapeur</b><br>          | <b>1 niveau</b><br>200 g - 650 g                                   |    | <b>Cuisson vapeur de jusqu'à 650 g de pommes de terre.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille homogène. Mettez les pommes de terre préparées sur la grille métallique. Posez la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 32, Pommes de Terre à la Vapeur. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Marche/Confirmation.                                                                              |
|                                                                                                                                      | <b>2 niveau</b><br>660 g - 1000 g                                  |    | <b>Cuisson vapeur de 660 à 1000 g de pommes de terre.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille homogène. Mettez la moitié des pommes de terre préparées sur l'étagère métallique à la position haute. Mettez l'autre moitié des pommes de terre préparées sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse. Sélectionnez le programme numéro 32, Pommes de Terre à la Vapeur. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Sélectionnez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Marche/Confirmation. |
| <b>33. Filets de Poisson et légumes Verts</b><br> | Environ 210 - 250 g de filets de poisson et 200 g de légumes verts |  | <b>Cuisson vapeur des filets de poisson (saumon, morue, plie) et des légumes verts (brocoli, haricots verts ou asperges) en même temps.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Disposez 2 filets de poisson, soit environ 210 - 250 g (pour les 2 filets) sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse. Préparez les légumes verts et mettez-en environ 200 g sur l'étagère métallique à la position haute. Sélectionnez le programme numéro 33, Filets de Poisson et légumes Verts. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme.                                    |

 Vapeur
  Grille métal
  Lèchefrite émaillée
  Étagère métallique
  Positionnement des accessoires

\* Plage de poids recommandée

## Programmes automatiques de cuisson vapeur

| Programme                                                                                                                             | Poids*                                                        | Accessoires                                                                                                                                                                          | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>34. Poisson Entier et Légumes Verts</b><br>       | Environ 200-300 g de poisson entier et 200 g de légumes verts | <br>3<br><br>1     | <b>Cuisson vapeur des poissons entiers (bar ou maquereau) et des légumes verts (brocoli, haricots verts ou asperges) en même temps.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Huilez la grille métallique pour éviter que le poisson attache. Mettez le poisson entier, environ 200 - 300 g sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse. Préparez les légumes verts et mettez-en environ 200 g sur l'étagère métallique à la position haute. Sélectionnez le programme numéro 34, Poisson Entier et Légumes Verts. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme. |
| <b>35. Blancs de Poulet</b><br>                      | 140 g - 800 g                                                 | <br>2                                                                                               | <b>Cuisson vapeur de blancs de poulet frais sans peau pour une viande moelleuse et juteuse.</b> Chaque blanc de poulet doit peser entre 140 et 200 g. Remplissez le réservoir d'eau. Posez les blancs de poulet sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée. Mettez la lèchefrite à la position moyenne. Sélectionnez le programme numéro 35, Blancs de Poulet. Appuyez sur Marche/Confirmation pour confirmer le programme. Saisissez le poids des blancs de poulet. Appuyez sur Marche/Confirmation.                                                                                    |
| <b>36. Saumon Surgelé et Brocolis Surgelés</b><br> | Environ 240 g de saumon surgelé et 200 g de brocoli surgelé   | <br>3<br><br>1 | <b>Cuisson vapeur de filets de saumon surgelé et de brocoli surgelé en même temps.</b> Remplissez le réservoir d'eau. Mettez 2 filets de saumon, soit environ 240 g (120 g par filet de saumon) sur la grille métallique dans la lèchefrite émaillée à la position basse. Placez le brocoli surgelé, environ 200 g, sur l'étagère métallique à la position haute. Sélectionnez le programme numéro 36, Saumon Surgelé et Brocolis Surgelés. Appuyez sur Marche/Confirmation pour lancer le programme.                                                                                              |

 Vapeur   
  Surgelés   
  Grille métal   
  Lèchefrite émaillée   
  Positionnement des accessoires  
 Étagère métallique   
 \* Plage de poids recommandée



## Questions et réponses

Q.: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?

R.: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:

1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q.: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?

R.: Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.

Q.: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation?

R.: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.

Q.: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?

R.: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce

dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

Q: Je ne peux pas choisir un programme automatique et le message "CHAUD" s'affiche à l'écran. Pourquoi ?

R: Si 'CHAUD' apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.

Q: Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes?

R: Uniquement quand vous utilisez le mode de cuisson **chaleur tournante/gril**. Le métal de certains thermomètre peut provoquer la formation d'un arc électrique dans votre four et il ne doit pas être utilisé avec les modes de cuisson **micro-ondes** et **combine**.

Q.: Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il?

R: Des bruits se produisent alors que le four passe automatiquement d'une source de puissance à l'autre pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.

Q.: Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en modes **combine** et **gril**?

R: Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de « fumer ».

Q: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent. ?

R: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de microondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente agréé.

## Questions et réponses

- Q: Le ventilateur continue à tourner à la fin de la cuisson. Pourquoi ?
- R: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.
- Q: Puis-je vérifier la température pré-programmée utilisée lors d'une cuisson ou d'un préchauffage en **chaleur tournante** ?
- R: Oui. Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante et la température s'affichera pendant 2 secondes.
- Q: "D" apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi ?
- R: Le mode **demo** a été activé. Ce mode est conçu pour la vente en magasin. Désactiver ce mode en appuyant une fois sur la touche Micro, puis 4 fois sur la touche Arrêt/Annulation.
- Q: Les instructions écrites ont disparu de mon écran, je ne peux lire que des chiffres ?
- R: Il peut y avoir eu une panne de courant et l'affichage des instructions est désactivé. Débrancher le four pendant quelques secondes, puis le rebrancher. Quand "88:88" apparaît, presser la touche Marche jusqu'à ce que la langue de votre choix s'affiche. Puis, régler à nouveau l'heure. Se reporter à la page 21-22.
- Q: Les touches du bloc de commande ne répondent pas quand elles sont actionnées. Pourquoi ?
- R: S'assurer que le four est branché. Le four peut être en mode de veille. Ouvrir et fermer la porte pour l'activer.
- Q: Le four s'arrête de cuire à la vapeur ou en mode combiné avec vapeur et le message U14 s'affiche.
- R: Le réservoir d'eau est vide et le guide d'utilisation a été désactivé. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau, remettez-le en place et appuyez sur Marche/Confirmation pour reprendre la cuisson.

## Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour fours traditionnels.**
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
5. Si le panneau de commande devient sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs sur le panneau de commande. Pendant le nettoyage du tableau de commande, débranchez le cordon d'alimentation. Avant de nettoyer le panneau de commande vous devez débrancher la prise et laisser la porte du four fermée.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
7. Le fond du four doit être régulièrement nettoyé pour éviter qu'il ne fasse trop de bruit. Laver la surface en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyer avec un chiffon propre.
8. Certains aliments émettent inévitablement des projections grasses sur les parois du four pendant la cuisson. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
12. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

## Fiche technique

|                                                                     |                    |                                           |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------|
| <b>Fabricant</b>                                                    |                    | <b>Panasonic</b>                          |
| <b>Modèle</b>                                                       |                    | <b>NN-CS88LB</b>                          |
| <b>Alimentation électrique</b>                                      |                    | <b>230 V ~ 50 Hz</b>                      |
| <b>Fréquence de fonctionnement :</b>                                |                    | <b>2450 MHz</b>                           |
| <b>Puis-<br/>sance<br/>d'en-<br/>trée</b>                           | <b>Maximum</b>     | <b>2030 W</b>                             |
|                                                                     | <b>Micro-ondes</b> | <b>960 W</b>                              |
|                                                                     | <b>Gril</b>        | <b>1350 W</b>                             |
|                                                                     | <b>Convection</b>  | <b>1380 W</b>                             |
|                                                                     | <b>Vapeur</b>      | <b>1330 W</b>                             |
| <b>Puis-<br/>sance<br/>de<br/>sortie</b>                            | <b>Micro-ondes</b> | <b>1000 W</b>                             |
|                                                                     | <b>Gril</b>        | <b>1300 W</b>                             |
|                                                                     | <b>Convection</b>  | <b>1350 W</b>                             |
|                                                                     | <b>Vapeur</b>      | <b>1300 W</b>                             |
| <b>Dimensions extérieures<br/>(poignée comprise) L x P x H (mm)</b> |                    | <b>500 (L) x 437 (480)* (P) x 391 (H)</b> |
| <b>Dimensions intérieures L x P x H (mm)</b>                        |                    | <b>410 (L) x 320 (P) x 240 (H)</b>        |
| <b>Poids hors emballage<br/>(environ, sans les accessoires)</b>     |                    | <b>21.5 kg</b>                            |
| <b>Bruit</b>                                                        |                    | <b>60 dB</b>                              |

\* 437 mm est la dimension sans la poignée

480 mm est la dimension poignée comprise

*Les poids et dimensions sont approximatifs.*

Ce produit est un équipement qui répond à la norme européenne relative aux perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement du groupe 2, classe B et respecte les limites requises. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer ou cuire des aliments. La classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

**Fabriqué par : Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.**

888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

**Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH**

**REP. EU: Panasonic Testing Centre**  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany